evo2

manuale utente • user manual • benutzerhandbuch
manual de usuario • notice pour l'utilisateur

evo2

La Marzocco

EVO

italiano 4

english 38

deutsch 72

español 106

français 140

manuale utente

indice

dotazione dell´apparecchio ..... pag. 6

avvertenze generali ..... pag. 7

predisposizione per l'installazione ..... pag. 8

legenda ..... pag. 9

avvertenze ..... pag. 10

descrizione della macchina ..... pag. 12

messa in funzione ..... pag. 13

preparazione del caffè espresso ..... pag. 14

preparazione del latte caldo ..... pag. 15

erogazione acqua calda ..... pag. 15

utlizzo dello scaldatazze ..... pag. 16

utilizzo dell´mcs (opzionale) ..... pag. 17

manutenzione periodica ..... pag. 18

pulizia periodica ..... pag. 21

visualizzazione delle informazioni utili..... pag. 22

programmazioni a cura del cliente ..... pag. 27

gestione allarmi ..... pag. 32

schema elettrico ..... pag. 174

Il costruttore si riserva il diritto di modificare il presente manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti. Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti l'uso e la manutenzione dell'apparecchiatura. Un errato utilizzo può recare danni a persone, animali o cose per le quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Prima edizione / Luglio 2013

dotazione dell´apparecchio

- una serie di portafiltri completi + 1 portafiltro completo da 2 dosi
- un set completo di tubi flessibili per la connessione idrica
- due serie di filtri (una già installata nei portafiltri)
- una serie di doccette
- un filtro cieco
- uno spazzolino per la pulizia
- un barattolo di pastiglie detergenti
- un pressa caffè manuale
- un panno per la pulizia generale delle parti esterne
- un manuale di uso e manutenzione
- un supporto un gomma per la pressatura del caffè

avvertenze generali

Questa macchina deve essere destinata esclusivamente all'uso per il quale è stata espressamente ideata. Ogni altro utilizzo è da considerarsi inappropriato e sconveniente. Il produttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri. La sicurezza elettrica dell'apparecchio è raggiunta solo quando la stessa è correttamente collegata ad un impianto di messa a terra.

L'impianto elettrico, l'impianto idrico e l'impianto di scarico devono essere predisposti dall'utente in posizione idonea per permettere la corretta installazione.

L'installatore non può modificare l'impianto esistente realizzato a cura dell'utente.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito da un cavo a norma disponibile presso il costruttore o il suo servizio assistenza tecnica.

Per un buon funzionamento ed un buon mantenimento dell'apparecchiatura può essere necessario installare un addolcitore per l'acqua di alimentazione, al fine di evitare la formazione di calcare nello stesso. Questa valutazione deve essere fatta dall'installatore e l'utente deve prevedere lo spazio per una corretta installazione dell'addolcitore secondo le istruzioni riportate nel libretto istruzioni dello stesso.

Il livello di pressione acustica continuo, ponderato, è inferiore a 70 dB.

predisposizione per l´installazione a cura dell´utente

L'apparecchiatura va posta su una superficie che possa garantire un sicuro appoggio della stessa.
In fase di predisposizione degli impianti prevedere un'apertura A-fig 1 (10 x 10 cm) sulla superficie di appoggio per poter effettuare i collegamenti con gli impianti nel vano sottostante B -fig 1.

L'apparecchiatura deve essere alimentata esclusivamente con acqua fredda destinata al consumo umano, a norma e in ottemperanza alle regole nazionali.

La pressione di rete idrica deve essere compresa tra 0,1 e 0,6 MPa. In mancanza di quest'ultimo requisito, consultare il costruttore.

Tra la rete idrica ed il tubo di alimentazione dell'acqua della macchina deve essere installato un rubinetto di intercettazione in modo da poter chiudere il passaggio d'acqua in caso di necessità (1-fig 1).

Predisporre il sifone di scarico 5-fig 1 con diametro minimo di 40 mm collegato all'impianto di scarico del locale di installazione.

L'apparecchiatura è fornita senza spina poiché prevede un'installazione fissa alla rete elettrica. È quindi necessario prevedere un interruttore omnipolare a norma e in ottemperanza alle regole (7-fig 1).

legenda

1 - rubinetto alimentazione idrica

2 - tubi flessibili per connessione idrica

3 - addolcitore acqua (opzionale)

4 - tubo di scarico

5 - sifone di scarico

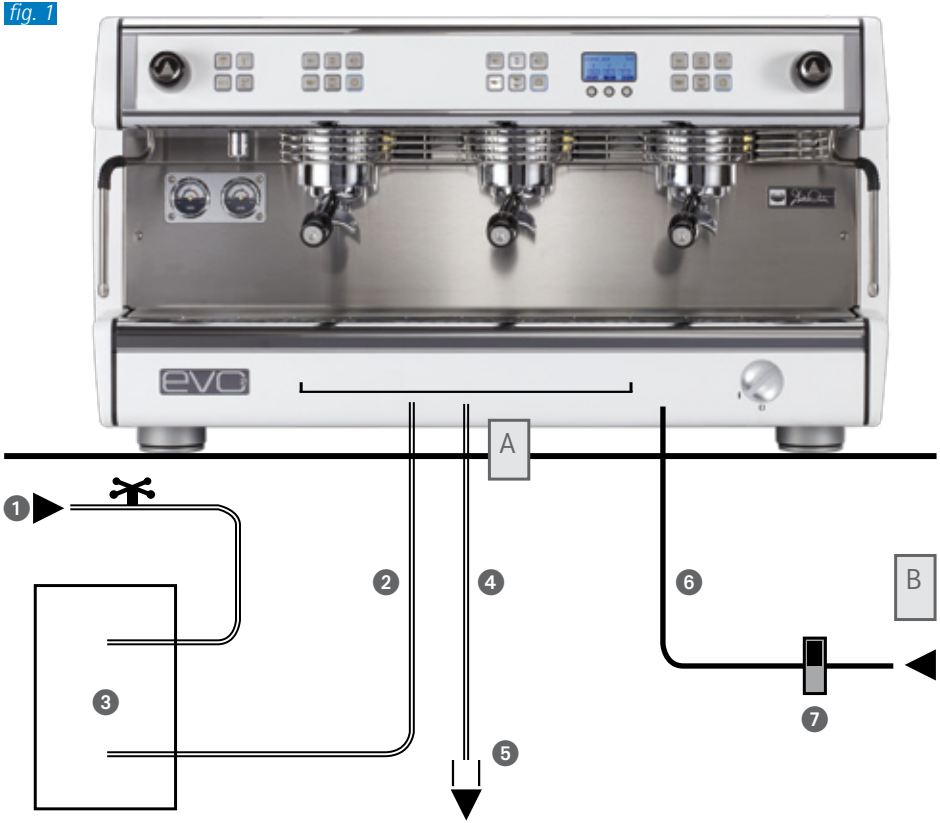
6 - cavo di alimentazione elettrica

7 - interruttore alimentazione elettrica

A - apertura sul piano di appoggio

B - vano inferiore

fig. 1



avvertenze per la sicurezza d´uso e la manutenzione dell´apparecchiatura

Questa macchina deve essere destinata esclusivamente all'uso per il quale è stata espressamente ideata. Ogni altro utilizzo è da considerarsi inappropriato e sconveniente. Il produttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri. La sicurezza elettrica dell'apparecchio è raggiunta solo quando la stessa è correttamente collegata ad un impianto di messa a terra.

E' necessario far verificare questo fondamentale requisito da personale qualificato. Il costruttore e l'installatore non possono essere considerati responsabili per eventuali danni causati dalla mancanza o inefficienza della messa a terra dell'impianto.
L'utilizzo di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- Non usare l'apparecchio con le mani o con i piedi bagnati o a piedi nudi.
- L'apparecchiatura non deve essere usata da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure in mancanza di esperienza o di conoscenza, a meno che abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile dalla loro sicurezza, di una sorveglianza o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchiatura.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchiatura.
- Prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione ordinaria, disinserire.
- l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica e chiudere l'acqua.
- Per la pulizia dell'apparecchiatura, non lavare con getti d'acqua e non immergerla in acqua.
- Non lasciare l'apparecchiatura accesa ed incustodita per lunghi periodi (es. 1 giorno).
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchiatura e per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, effettuando la manutenzione ordinaria.
- L'apparecchiatura deve essere installato in modo che la superficie più elevata sia almeno a 1 metro di altezza.
- L'apparecchiatura deve essere posizionata, perché lavori in modo sicuro, orizzontale (utilizzare livella) regolandone i piedini di appoggio.

- La temperatura dell'ambiente di lavoro dell'apparecchiatura deve essere com-presa tra minimo 5° e massimo 30°. Nel caso di una temporanea permanenza in ambiente sotto zero rivolgersi esclusivamente al proprio Servizio Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.
- Nell'installazione dell'apparecchiatura utilizzare esclusivamente il set di giunzioni in dotazione.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla completamente, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione diretta. Quindi, rivolgersi esclusivamente al Servizio Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.

Il mancato rispetto di quanto sopra descritto può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura, la sua durata nel tempo e fa decadere la garanzia della stessa.

Questa apparecchiatura può essere utilizzata solo da personale qualificato per questo tipo di attività. Evitare perciò che bambini o persone non abilitate utilizzinoquestaapparecchiatura.Questa apparecchiatura deve essere usata solo per lo scopo per cui è stata costruita, ogni altro uso è da considerarsi erroneo o irragionevole, quindi il costruttore non è considerato responsabile per eventuali danni causati a cose, animali o persone a seguito di uso erroneo o irragionevole di questa apparecchiatura.

descrizione della macchina

1. interruttore generale
2. piedini regolabili
3. bacinella
4. lancia vapore
5. rubinetto vapore
6. uscita acqua calda
7. manometro caldaia
8. manometro pompa
9. portafiltri
10. filter holder

P1 - pulsante caffè singolo corto
P2 - pulsante caffè doppio corto
P3 - pulsante erogazione manuale caffè
P4 - pulsante caffè singolo lungo
P5 - pulsante caffè doppio lungo
P6 - pulsante accensione e spegnimento del gruppo
PD1 - pulsante navigazione
PD2 - pulsante navigazione
PD3 - pulsante navigazione
P7 - pulsante interruttore scaldatazze
P8 - pulsante dose 1 acqua calda
P9 - pulsante MCS
P10 - pulsante dose 2 acqua calda

fig. 2

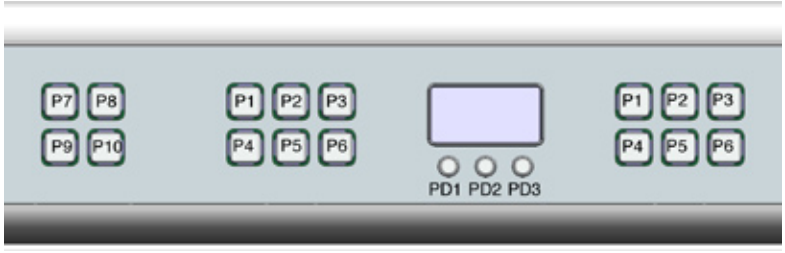


fig. 3

messa in funzione e utilizzo dell´apparecchiatura

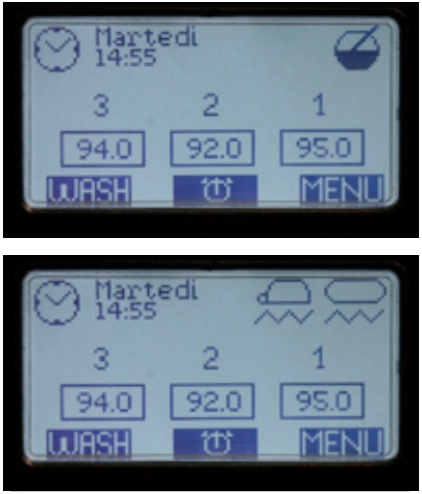
Eseguire le seguenti istruzioni con l'aiuto dello schema riportato in fig 1.

- Aprire il rubinetto dell'alimentazione idrica (1 fig. 1).
- Accendere l'interruttore dell'impianto elettrico (7-fig.1) e ruotare in senso orario l'interruttore generale dell'apparecchiatura (1-fig.2); verificare quindi che il display si accenda.
- Appena accesa l'apparecchiatura, l'autolivello automatico inizia il riempimento della caldaia fino al raggiungimento del livello di funzionamento; in questa fase il simbolo sul display lampeggia.
- Terminata la fase di caricamento, i gruppi erogatori attivati iniziano a riscaldare, le caselle del valore di temperatura dei gruppi lampeggiano il valore impostato.
- Al termine della fase di riscaldamento le caselle del valore di temperatura dei gruppi smettono di lampeggiare, visualizzando il valore impostato in ogni gruppo.
- Immediatamente dopo inizia la fase di riscaldamento della caldaia, durante la quale la casella del valore di temperatura impostato nella stessa lampeggia.
- Durante il riscaldamento della caldaia i gruppi erogatori possono già essere utilizzati.

Quando la caldaia arriva alla temperatura prestabilita, la casella del valore di temperatura impostato smette di lampeggiare e il segnalatore acustico emetterà 2 bip ad indicare che tutta l'apparecchiatura è pronta per essere utilizzata.

NOTA

La sequenza di attivazione di riscaldamento soprascritta avviene solo quando l'apparecchiatura viene accesa dopo uno spegnimento totale attraverso l'interruttore generale (1-fig.2). Questa sequenza serve a non richiedere troppa energia nella fase di riscaldamento dell'apparecchio, evitando cosi problemi di sovraccarico dell' impianto elettrico del locale di installazione.



preparazione del caffe espresso

Per ottenere sempre un buon caffè è necessario tenere i portafiltri (⑩-fig.2) sempre inseriti nei gruppi erogatori (⑨-fig.2) al fine di mantenerli sempre alla temperatura corretta.

- Sganciare il portafiltro desiderato, evitando di impugnare parti metalliche calde.
- Pulire il filtro interno al portafiltro da residui di caffè eventuali.
- Caricare quindi il filtro con caffè macinato fresco (1 dose di caffè per il filtro singolo , 2 dosi per il filtro doppio), pressare con fermezza il caffè macinato con l'apposito pressino manuale in dotazione, pulire il bordo del filtro da eventuali residui di caffè e riagganciare il portafiltro al gruppo erogatore.
- Premere uno dei 4 pulsanti con dosatura automatica P1-P2-P4-P5 (fig. 3) del gruppo a cui si è agganciato il portafiltro caricato di caffè.

ATTENZIONE

Evitare di mettere le mani sotto i gruppi erogatori quando questi sono in funzione.

Non toccare parti metalliche dei gruppi erogatori o dei portafiltri in quanto possono provocare ustioni.

preparazione del latte caldo

Versare del latte in un bricco con il manico. Introdurre il tubo vapore (4-fig.2) nel bricco ed aprire il rubinetto del vapore (5-fig.2) relativo al tubo del vapore utilizzato. Quando la temperatura del latte è quella desiderata chiudere il rubinetto del vapore. Appena terminata quest'ultima operazione, pulire con un panno umido il tubo vapore per evitare che si formino incrostazioni di latte sul tubo stesso. Poi scaricare per un istante del vapore sulla griglia della bacinella per pulire da eventuali residui di latte anche l'interno della lancia vapore, proteggendosi da eventuali schizzi con il panno umido.

NOTA: per ottenere una crema di latte di buona qualità è necessario eseguire una specifica procedura durante il riscaldamento. Questa procedura può essere insegnata attraverso corsi di formazione o video specifici, ma per questioni di sicurezza non viene descritta nel presente manuale.

ATTENZIONE
Per manovrare la lancia vapore utilizzare l'apposita impugnatura isolante.
Non aprire il rubinetto del vapore senza aver introdotto il tubo del vapore nel

erogazione acqua calda

Questa apparecchiatura è dotata di due pulsanti di prelievo dell'acqua calda per infusi, dosati a tempo. Mettere un recipiente (resistente a temperature di almeno a 125°C) sotto il diffusore di uscita dell'acqua calda (6 fig.2) e premere uno dei due pulsanti di erogazione di acqua calda P8-P10 (fig.3). E' possibile programmare, durante l'installazione, la quantità di acqua da erogare per ogni pulsante di prelievo ed anche la temperatura dell'acqua calda per gli infusi; questa programmazione deve essere eseguita solo ed esclusivamente dall'installatore.

ATTENZIONE
Evitare di premere i pulsanti di prelievo di acqua calda prima di aver posizionato sotto il tubo di erogazione un recipiente, al fine di evitare possibili ustioni.

utilizzo dello scaldatazze

In particolari condizioni ambientali attorno all'apparecchiatura si creano circolazioni di aria fredda che possono compromettere e deviare il normale flusso di aria calda dalla caldaia verso le tazze, e impedire quindi a queste ultime di raggiungere la temperatura corretta.

L'utilizzo di tazze non sufficientemente riscaldate al momento dell'erogazione di un caffè è motivo di perdita istantanea di circa 25-35°C e porta quindi ad ottenere un espresso tiepido. Lo scaldatazze incorporato in questa apparecchiatura è di tipo elettrico, quindi in caso di necessità può essere attivato o disattivato tramite il pulsante P7 (fig.3). La parte riscaldante del piano portazze è solo quella posteriore.

Sul display è possibile visualizzare l'icona della tazza rovesciata quando lo scaldatazze è attivo.

La funzione scaldatazze prevede 2 potenze: premendo il pulsante P7 una volta, lo scaldatazze funziona ad intermittenza fornendo un riscaldamento medio. In questo caso, l'icona scaldatazze sul display lampeggia.

Premendo per la seconda volta il pulsante P7 si imposta invece il riscaldamento massimo e l'icona sul display rimane fissa.

Per spegnere lo scaldatazze premere nuovamente il pulsante P7; a questo punto, l'icona sul display sparisce.

utilizzo dell´mcs (opzionale)

L'MCS è un sistema automatico di riscaldamento del latte.
Attraverso l'utilizzo dell'MCS è possibile ottenere una quantità di latte riscaldata ad una temperatura prestabilita, con una crema di latte comparabile a quella ottenuta dai migliori baristi. Per utilizzare l'MCS è sufficiente mettere una quantità di latte freddo in un bricco, posizionarlo sotto la lancia dell'MCS e premere il pulsante P9 (fig.3).
Quando il latte avrà raggiunto la temperatura prestabilita (programmata in fase di installazione della macchina), l'erogazione di vapore si fermerà automaticamente ed il latte sarà pronto per essere utilizzato.

ATTENZIONE
Non utilizzare il sistema MCS con la lancia vapore rivolta verso l'operatore o altra persona.

NOTA
Per un buon funzionamento dell'MCS è necessario, dopo ogni suo utilizzo, pulire bene la lancia vapore e il terminale. Si consiglia inoltre di smontare il terminale dalla lancia vapore almeno 2 volte al giorno (dipende dall'utilizzo dell'MCS), pulirlo e rimontarlo.
Per ottenere una buona crema di latte si consiglia di versare nel bricco una quantità di latte sufficiente a coprire il terminale della lancia vapore e di porre la stessa in posizione laterale e decentrata all'interno del bricco per agevolare la formazione di un vortice durante il riscaldamento del latte.

manutenzione periodica a cura dell´utente

ATTENZIONE

Il costruttore non può essere considerato responsabile per i danni a persone, cose o animali causate da una scorretta esecuzione della manutenzione.

L' efficienza dell'apparecchiatura è garantita da una corretta manutenzione della stessa; è importante quindi attenersi alle seguenti istruzioni per eseguire una corretta manutenzione.

Prima di compiere qualsiasi tipo di manutenzione indossare dei guanti protettivi e resistenti alle alte temperature.

PULIZIA DELLE PARTI DI CARROZZERIA

Pulire tutte le parti di carrozzeria con un panno umido non gocciolante evitando di usare detergenti o spugne abrasive.

PULIZIA GIORNALIERA DELLE PARTI A CONTATTO CON IL CAFFE

Tutte le sere, o al termine dell'uso dell'apparecchiatura, sganciare i portafiltri (⑩ fig.2) dai gruppi erogatori (❾ fig.2) e togliere i filtri dai portafiltri.

Lavare tutte queste parti con lo spazzolino in dotazione con alla macchina per evitare che si formino incrostazioni di caffè sia sulle superfici interne sia sulle superfici esterne.

Togliere e lavare bene anche la bacinella (❸ fig. 2) e la relativa griglia.

LAVAGGIO DEI GRUPPI (GIORNALIERA)

Questa apparecchiatura è dotata di un sistema di cicli di lavaggio automatico dei gruppi erogatori.

Per procedere al lavaggio di ogni singolo gruppo procedere come segue:

- Sganciare il portafiltro dal gruppo che si vuole pulire, togliere il filtro relativo ed installare il filtro cieco in dotazione con l'apparecchiatura.

- Mettere dentro il filtro cieco una pastiglia di detergente in dotazione con l'apparecchiatura e riagganciare il portafiltro.
- Premere per alcuni secondi il pulsante corrispondente all'icona WASH sul display.
- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) selezionare il gruppo che si vuole pulire (corrispondente al portafiltro con il detergente) e poi premere (**PD3**) per confermare.

- Premere nuovamente (**PD3**) per evidenziare lo stato.

- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) modificare lo stato da disattivo ad attivo.
- Premere (**PD3**) per confermare l'attivazione del ciclo di lavaggio.

- Attivando il ciclo di lavaggio il display torna alla schermata principale visualizzando l'icona del ciclo di lavaggio.
- Ripetere le operazioni sopra descritte per il lavaggio degli altri gruppi.

- Dopo aver ultimato le operazioni di lavaggio gruppi e prima del loro utilizzo, prelevare almeno 200 cc d'acqua da ogni gruppo lavato premendo il pulsante P3 (erogazione continua) relativo allo stesso senza il portafiltro agganciato.

LAVAGGIO DELLA CALDAIA (GIORNALIERA)

Per garantire che l'acqua calda per gli infusi sia sempre pulita e potabile effettuare giornalmente il lavaggio della caldaia.

Per eseguire il lavaggio della caldaia procedere come segue:

- Inserire un tubo flessibile nel bocchettone di uscita dell'acqua calda sull'apparecchiatura da un lato e nel lavandino dall'altro.
- Premere per alcuni secondi il pulsante corrispondente all'icona WASH sul display.

- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) selezionare la voce caldaia, poi (**PD3**) premere per confermare.

- Premere di nuovo (**PD3**) per evidenziare lo stato.

- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) modificare lo stato da disattivo ad attivo.

- Premere (**PD3**) per confermare l'attivazione del ciclo di lavaggio.
- Attivando il ciclo di lavaggio il display torna alla schermata principale visualizzando l'icona del ciclo di lavaggio.

ATTENZIONE

Bloccare bene il tubo utilizzato per scaricare l'acqua calda dalla macchina per evitare ustioni.

- Durante il lavaggio della caldaia i gruppi rimangono funzionanti.
- Questo ciclo dura circa 30 minuti, quindi si consiglia di effettuarlo al termine della giornata di lavoro.

pulizia periodica

Circa ogni 3-6 giorni (a seconda della mole di lavoro giornaliera) smontare le doccette ed i portadoccette situati sotto i gruppi erogatori e pulirli con l'apposito spazzolino che si trova in dotazione.
Rimontare queste parti prestando attenzione a riposizionare tutte le parti correttamente, in caso contrario si potrebbe causare una cattiva estrazione del caffè ed il danneggiamento dei gruppi erogatori.

ATTENZIONE
Qualora la macchina dovesse rimanere inattiva per un periodo superiore a 2 giorni effettuare il lavaggio dei gruppi e della caldaia come sopra descritto.

MANUTENZIONE ADDOLCITORE
Nel caso la macchina sia collegata ad un addolcitore, per la manutenzione di quest'ultimo vedere il libretto di istruzioni dello stesso.

ATTENZIONE
Il costruttore e l'installatore non possono essere considerati responsabili per i danni causati dalla mancanza e/o non corretta manutenzione dell'addolcitore.

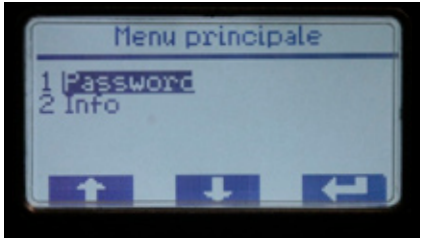
visualizzazione delle informazioni utili

Attraverso il display ed i pulsanti di navigazione è possibile visualizzare alcune informazioni utili. Per accedere al Menu INFO procedere come segue:

- Premere il pulsante MENU.

2- MENU INFO

- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) selezionare l'opzione 2- Info, poi premere (**PD3**) per entrare in questo menu.



2-1 LUCE

Questo menu serve ad accendere e spegnere l'illuminazione anteriore della parte operativa.

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.

- Premere nuovamente (**PD3**) per evidenziare lo stato.

- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) modificare lo stato da disattivo ad attivo.

- Premere (**PD3**) per confermare l'accensione della luce ed Infine ESC per tornare al menu info.

2-2 ALLARMI

Questo menu permette di visualizzare se ci sono state delle anomalie nel funzionamento dell'apparecchiatura tramite lo storico degli allarmi intervenuti.

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.

Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) è possibile scorrere tutti gli allarmi registrati nello storico. A questo proposito, notare che il primo allarme ad essere visualizzato è l'ultimo in ordine temporale ad essere intervenuto. La massima capacità di memoria è di 20 allarmi. Superato questo numero, i più vecchi vengono eliminati perché sovrascritti da quelli nuovi.

- Premere ESC infine per tornare al menu info.

2-3 LAVAGGI

Questo menu permette di vedere i contatori dei cicli di lavaggio effettuati al fine di verificare se l'operatore della macchina esegue giornalmente la manutenzione ordinaria.

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.
- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) è possibile visualizzare tutti i lavaggi relativi alle diverse unità.
- Una volta terminata la consultazione, premere ESC per tornare al menu info.

2-4 CONTATORI

Questo menu permette di visualizzare tutti i contatori relativi all'erogazione di caffè (parziali e totali), di erogazione di acqua calda e di vapore tramite l'MCS (se attivo).

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.

2-4-1 CONTATORI GRUPPO

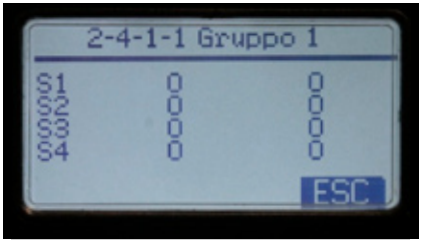
- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.

- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) evidenziare il menu che si vuole visualizzare.
- Premere (**PD3**) per entrare nel menù evidenziato.

2-4-1-1 CONTATORI GRUPPO 1

S1-S2-S3-S4 sono le 4 selezioni automatiche di ogni gruppo erogatore. La colonna di cifre a sinistra sono i contatori parziali. La colonna di cifre a destra sono i contatori totali.

- Al termine della consultazione premere ESC per tornare al menu 2-4-1. Ripetere le operazioni precedenti per consultare i contatori degli altri gruppi.

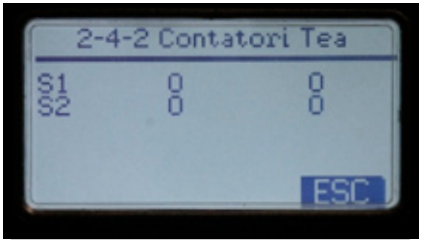


2-4-2 CONTATORI DEI PRELIEVI DI ACQUA CALDA

Questo menu permette di consultare tutti i contatori di erogazione di acqua calda.

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.

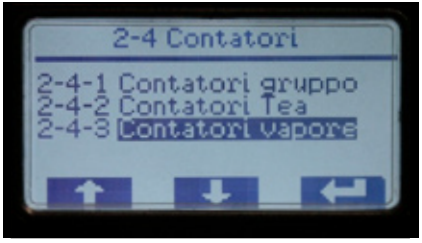
- Al termine della consultazione premere ESC per tornare al menu 2-4.



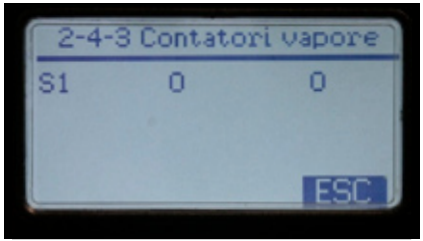
2-4-3 CONTATORE DI PRELIEVI DI VAPORE TRAMITE MCS

Questo menu permette di consultare il contatore di erogazione del vapore tramite MCS.

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.



- Una volta terminata la consultazione, premere ESC per tornare al menu info.



2-5 TEMPERATURE

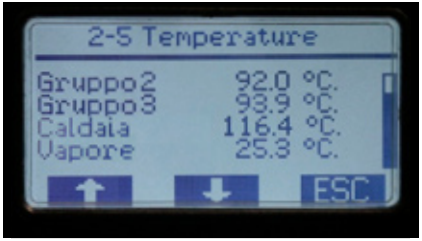
Questo menu permette di visualizzare in tempo reale le temperature dei gruppi erogatori di caffè, della caldaia e della sonda del latte dell'MCS, se installato.

ATTENZIONE

La lettura di queste temperature deve avvenire a gruppi fermi da almeno 5 minuti dall'ultima erogazione, altrimenti la temperatura visualizzata non è attendibile.

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.

- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) si possono visualizzare tutte le temperature sopra elencate.



- Una volta terminata la consultazione, premere ESC per tornare al menu info.

2-6 CONTACICLI

Questo menu permette di visualizzare i contatori dei cicli di lavoro di ogni periferica elettromeccanica all'interno dell'apparecchiatura.

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.

- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) si possono visualizzare tutti i contatori delle unità principali.

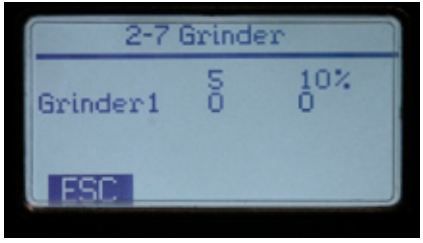
- Una volta terminata la consultazione, premere ESC per tornare al menu info.

2-7 GRINDER (GCS)

Questo menu permette di vedere se il collegamento del/dei grinder funziona correttamente e come sta lavorando.

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.

- Al termine premere ESC per tornare al menu info.



2-8 MATRICOLA

Questo menu permette di visualizzare il numero di matricola dell'apparecchiatura, la quale deve corrispondere alla matricola della targa dati della stessa.

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.

- Al termine premere ESC per tornare al menu info.

2-9 RELEASE FIRMWARE

Questo menu permette di visualizzare il firmware installato nel controllo elettronico dell'apparecchiatura.

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.

- Al termine premere ESC per tornare al menu info.

ATTENZIONE

Questo dato è importante per il servizio tecnico e permette di capire se il firmware dell'apparecchiatura va attualizzato con una versione più recente distribuita dal costruttore.

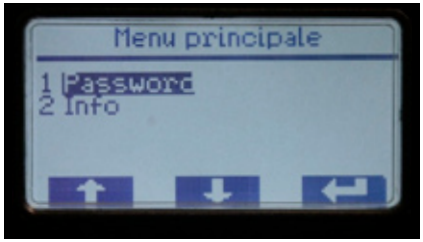
programmazioni a cura del cliente

- Dalla schermata principale, entrando nella sezione MENU, si possono programmare diverse impostazioni, come ad esempio l'attivazione/disattivazione della caldaia per l'erogazione dell'acqua calda e del vapore, o l'abilitazione del timer settimanale.

- Premendo dunque il pulsante MENU, si visualizza la schermata seguente:

1-1 PASSWORD

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.



- Premere il pulsante (**PD3**) per entrare nel livello di password USER.

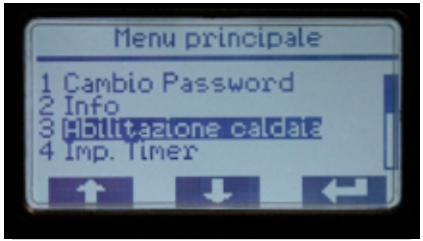
1-1 USER

- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) selezionare User e premere (**PD3**) per poter inserire la password dell'utilizzatore (valore di default 0000).
- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) modificare la cifra e con (**PD3**) confermarla.
- Confermando l'ultima delle 4 cifre si torna al menu principale.
- Dal menu principale l'operatore, una volta inserita la password User, può accedere ai menu 3-Abilitazione caldaia, e 4-Impostazione timer.

3 - ABILITAZIONE CALDAIA

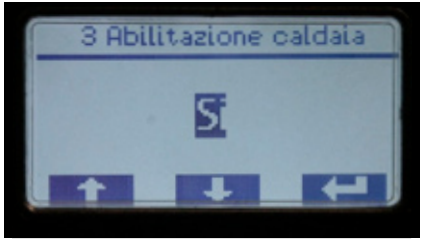
Questo menù serve per accendere e spegnere manualmente la caldaia principale per l'erogazione del vapore e dell'acqua calda per infusi.

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.



Per default la caldaia è attiva.

- Premere il pulsante (**PD3**) per evidenziare lo stato.



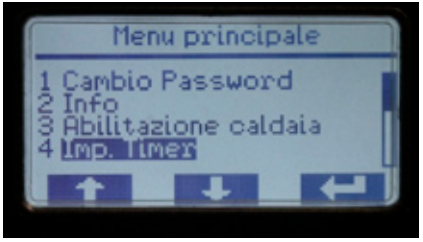
- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) è possibile cambiare lo stato, scegliendo quello desiderato.
- Premere ancora (**PD3**) per confermare.
- Al termine premere ESC per tornare al menu principale.

4 - PROGRAMMAZIONE TIMER

Questa apparecchiatura è dotata di un timer settimanale di accensione e spegnimento per ogni gruppo erogatore e per la caldaia.

Tutti i timer sono programmabili in modo indipendente tra loro e danno la possibilità di impostare l'accensione e lo spegnimento/sicurezza di ogni unità su base giornaliera.

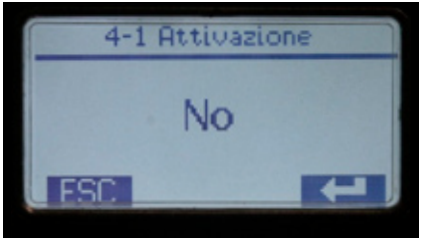
- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.



4-1 ATTIVAZIONE

- Premere (**PD3**) per entrare in questo menù.

- Se si desidera attivare il timer premere il pulsante (**PD3**) per evidenziare lo stato da modificare.

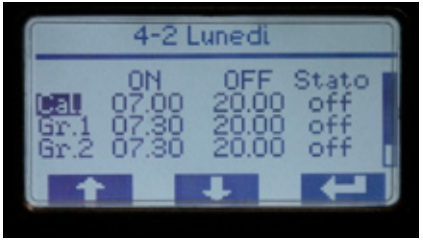


- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) cambiare lo stato selezionando SI e premere ancora (**PD3**) per confermare.

- Al termine dell'attivazione premere ESC per tornare al menù precedente.
- Dopo l'attivazione del timer, nel menu 4 saranno visibili i giorni della settimana che si possono programmare.
- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) scegliere il giorno che si desidera programmare e premere ancora (**PD3**) per definire la programmazione di quel giorno.

4-2 LUNEDÌ

- Premere il pulsante (**PD3**) per accedere alla programmazione della caldaia, e ancora (**PD3**) per passare all'orario di accensione della stessa.



- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) impostare l'orario di accensione, quindi premere (**PD3**) per confermarlo.

- Confermando il dato, si passa automaticamente a quello successivo. Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) impostare l'orario di spegnimento, quindi (**PD3**) per confermare.

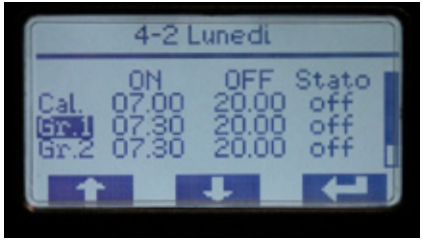
- Confermato il dato si passa automaticamente a quello successivo. Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) selezionare lo stato da impostare fuori dall'orario di attività previsto. Premere (**PD3**) per confermare.

NOTA

è possibile impostare 2 opzioni di disattivazione

- *-Spegnimento (OFF), in cui l'unità è spenta completamente.*
- *Messa in sicurezza (SIC), in cui l'unità è mantenuta ad una temperatura considerata sicura ed economicamente conveniente per il risparmio energetico.*

- Confermando il dato si passa automaticamente all'unita successiva da programmare. Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) scegliere un'altra unità da programmare e poi ripetere le operazioni sopra descritte.



- Al termine della programmazione, confermando l'ultimo valore si ritorna automaticamente al menu 4.

A questo punto si può copiare la programmazione del primo giorno sugli altri giorni in cui si desidera avere gli stessi orari di operatività dell'apparecchio.

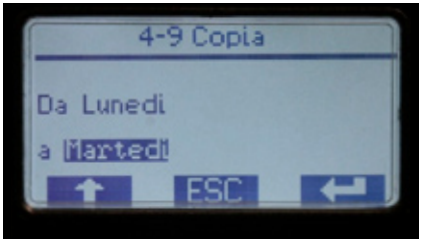
- Con i pulsanti (**PD1**) e (**PD2**) evidenziare il menu 4-9 Copia, premere quindi (**PD3**) per entrare in questo menù.

4-9 COPIA

Per default il lunedì è il giorno di origine e il martedì è invece quello di destinazione; quindi è sufficiente premere (**PD3**) ripetutamente per copiare tutti i giorni che si desiderano programmare.

- Al termine premere ESC per tornare al menu 4.

In caso si voglia impostare una programmazione differente per ogni giorno, procedere come mostrato nel punto 4-2 per ogni singolo giorno. Se si desidera avere un giorno di inattività è sufficiente lasciare tutti i tempi di accensione e spegnimento a 00.00 come impostazione nel giorno di riposo.



- Al termine della programmazione del timer premere ESC fino a tornare al menù principale.

allarmi

Questa apparecchiatura è dotata di un sistema di controllo elettronico che, oltre a gestire tutte le funzioni operative, verifica anche il corretto funzionamento di tutti i componenti.
Nel caso si verifichi un'anomalia ad una determinata funzione, questa viene registrata e/o visualizzata attraverso un messaggio di allarme nella schermata principale.

ATTENZIONE
Si può generare un allarme a causa di un uso scorretto dell'apparecchiatura; in tal caso è sufficiente correggere la modalità di impiego per risolvere il problema.

Alcuni allarmi vengono solamente visualizzati, ma memorizzati nel sistema perché poco rilevanti per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura, soprattutto dal punto di vista della sicurezza dell'operatore e delle cose o persone circostanti la stessa. Questi allarmi sono indicati con il simbolo "A".
Altri allarmi, che indicano anomalie inerenti la sicurezza o il corretto funzionamento di una parte dell'apparecchiatura, sono invece visualizzati e registrati con data ed ora d'intervento. Questi allarmi possono bloccare la parte in anomalia e sono indicati con il simbolo "ABP".
Solo alcuni allarmi causano il blocco totale dell'apparecchiatura e sono indicati con il simbolo "ABT".

Allarmi di tipo "A"

„TIMEOUT GR.1",
Causa
Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione sul gruppo 1 tramite il pulsante P5 di erogazione continua per più di 120 secondi.
Effetto
Spegnimento del gruppo; premere DEL sul display per cancellare l'allarme.

„TIMEOUT GR.2",
Causa
Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione sul gruppo 2 tramite il pulsante P5 di erogazione continua per più di 120 secondi.
Effetto
Spegnimento del gruppo; premere DEL sul display per cancellare l'allarme.

„TIMEOUT GR.3",
Causa
Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione sul gruppo 3 tramite il pulsante P5 di erogazione

continua per più di 120 secondi.

Effetto

Spegnimento del gruppo; premere DEL sul display per cancellare l'allarme.

„TIMEOUT GR.4",

Causa

Questo allarme interviene quando si esegue una erogazione sul gruppo 4 tramite il pulsante P5 di erogazione continua per più di 120 secondi.

Effetto

Spegnimento del gruppo; premere DEL sul display per cancellare l'allarme.

„TIMEOUT VAPORE",

Causa

Questo allarme interviene durante un'erogazione del vapore tramite l'MCS in cui la sonda di temperatura del latte non raggiunge i 30°C entro 60 secondi.

Effetto

Blocco dell'erogazione del vapore; premere DEL sul display per cancellare l'allarme.

Type "ABP" alarms

„TIMEOUT CALDAIA",

Causa

Questo allarme interviene quando entro 10 minuti dall'accensione della caldaia, questa non ha raggiunto la temperatura di 40 °C.

Effetto

Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme.

„SONDA CALDAIA INTER."

Causa

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura della caldaia è fuori campo.

Effetto

Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme.

„SONDA CALDAIA CORTO"

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura della caldaia è fuori campo.

Effetto

Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme.

„ALTA TEMP. CALDAIA"

Causa

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura della caldaia è andata oltre i 127°C.

Effetto

Blocco del riscaldamento della caldaia; premere DEL sul display per cancellare l'allarme.

„SONDA VAPORE INTER."

Causa

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura dell'MCS è fuori campo.

Effetto

Blocco della funzione MCS; premere DEL sul display per cancellare l'allarme.

„SONDA VAPORE IN CORTO“

Causa

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura dell’MCS è fuori campo.

Effetto

Blocco della funzione MCS; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„TIMEOUT SONDA GR.1“

Causa

Questo allarme interviene quando entro 5 minuti dall’accensione del gruppo 1, questo non ha raggiunto la temperatura di 50 °C.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„SONDA GR.1 INTERROTTA“

Causa

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 1 è fuori campo.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„SONDA GR.1 IN CORTO“

Causa

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 1 è fuori campo.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„ALTA TEMP GR.1“

Causa

Questo allarme interviene quando la temperatura del gruppo 1 è andata sopra i 120°C.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„TIMEOUT SONDA GR.2“

Causa

Questo allarme interviene quando entro 5 minuti dall’accensione del gruppo 2, questo non ha raggiunto la temperatura di 50 °C.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 2; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„SONDA GR.2 INTERROTTA“

Causa

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 2 è fuori campo.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 2; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„SONDA GR.2 IN CORTO“

Causa

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 2 è fuori campo.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 2; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„ALTA TEMP GR.2“

Causa

Questo allarme interviene quando la temperatura del gruppo 2 è andata sopra i 120°C.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 2; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„TIMEOUT SONDA GR.3“

Causa

Questo allarme interviene quando entro 5 minuti dall’accensione del gruppo 3, questo non ha raggiunto la temperatura di 50 °C.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 3; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„SONDA GR.3 INTERROTTA“

Causa

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 3 è fuori campo.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 3; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„SONDA GR.3 IN CORTO“

Causa

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 3 è fuori campo.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 3; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„ALTA TEMP GR.3“

Causa

Questo allarme interviene quando la temperatura del gruppo 3 è andata sopra i 120°C.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„TIMEOUT SONDA GR.4“

Causa

Questo allarme interviene quando entro 5 minuti dall’accensione del gruppo 4, questo non ha raggiunto la temperatura di 50 °C.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„SONDA GR.4 INTERROTTA“

Causa

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 4 è fuori campo.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 4; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„SONDA GR.4 IN CORTO“

Causa

Questo allarme interviene quando la sonda di temperatura del gruppo 4 è fuori campo.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 4; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„ALTA TEMP GR.4“

Causa

Questo allarme interviene quando la temperatura del gruppo 4 è andata sopra i 120°C.

Effetto

Blocco del riscaldamento del gruppo 1; premere DEL sul display per cancellare l’allarme.

„CONT. VOL. GR.1 GUASTO“,

Causa

Questo allarme interviene quando, durante una erogazione sul gruppo 1, il controllo elettronico non riceve impulsi dal flussometro corrispondente allo stesso gruppo.

Effetto

L’erogazione deve essere fermata manualmente premendo lo stesso stato usato per l’erogazione in corso.

„CONT. VOL. GR.2 GUASTO“,

Causa

Questo allarme interviene quando, durante una erogazione sul gruppo 2, il controllo elettronico non riceve impulsi dal flussometro corrispondente allo stesso gruppo.

Effetto

L’erogazione deve essere fermata manualmente premendo lo stesso stato usato per l’erogazione in corso.

„CONT. VOL. GR.3 GUASTO“,

Causa

Questo allarme interviene quando, durante una erogazione sul gruppo 3, il controllo elettronico non riceve impulsi dal flussometro corrispondente allo stesso gruppo.

Effetto

L’erogazione deve essere fermata manualmente premendo lo stesso stato usato per l’erogazione in corso.

„CONT. VOL. GR.4 GUASTO“,

Causa

Questo allarme interviene quando, durante una erogazione sul gruppo 4, il controllo elettronico non riceve impulsi dal flussometro corrispondente allo stesso gruppo.

Effetto

L’erogazione deve essere fermata manualmente premendo lo stesso stato usato per l’erogazione in corso.

„TIMEOUT LIVELLO“,

Causa

Questo allarme interviene quando l’autolivello non riesce a riportare la quantità dell’acqua in caldaia al livello di lavoro previsto entro il tempo impostato nella programmazione.

Effetto

Blocco dell’autolivello; premere DEL sul display per cancellare l’allarme e far ripartire l’autolivello.

„LIVELLO DI SICUREZZA“,

Causa

Questo allarme interviene quando il livello dell’acqua in caldaia scende oltre la soglia della sonda di sicurezza.

Effetto

Blocco del riscaldamento della caldaia;

premere DEL sul display per cancellare l'allarme. Se l'allarme si ripete rivolgersi al servizio tecnico autorizzato.

„SER. GRINDER GUASTA",

Causa

Questo allarme interviene quando la macchina per caffè ed il grinder connesso alla stessa non riescono a dialogare tra loro (funzione GCS).

Effetto

Blocco della autoregolazione del grinder; premere DEL sul display per cancellare l'allarme. Se l'allarme si ripete rivolgersi al servizio tecnico autorizzato e utilizzare momentaneamente il pulsante di erogazione continua.

„SERIALE CASSA GUASTA",

Causa

Questo allarme interviene quando la macchina per caffè ed il cash system connesso alla stessa non riescono a dialogare tra loro.

Effetto

Blocco di tutte le erogazioni di caffe; premere DEL sul display per cancellare l'allarme. Se l'allarme si ripete rivolgersi al servizio tecnico autorizzato.

„PERDITA DATI",

Causa

Questo allarme interviene quando si ha una perdita dati nel EEPRO, cioè quando si perdono tutte le impostazioni definite all'installazione e la macchina torna a lavorare con i dati di fabbrica; premere DEL sul display per cancellare l'allarme e rivolgersi al servizio tecnico autorizzato.

„OROLOGIO GUASTO",

Questo allarme interviene quando il modulo interno dell'orologio non funziona; come conseguenza il timer, se attivo, viene disattivato automaticamente; premere DEL sul display per cancellare l'allarme. Se l'allarme si ripete rivolgersi al servizio tecnico autorizzato.

Allarmi di tipo "ABT"

„SERIALE CPU GUASTA",

Causa

Questo allarme interviene quando la trasmissione seriale tra la scheda elettronica del frontale e quella di potenza non riescono più a dialogare tra loro.

Effetto

Blocco totale dell'apparecchio; Se dopo un tentativo di reset dell'apparecchiatura attraverso l'interruttore generale il problema persiste, rivolgersi al servizio tecnico autorizzato.

„ALLARME 24V.",

Causa

Questo allarme interviene quando viene a mancare la tensione a 24 volt necessaria al funzionamento di tutte le periferiche interne.

Effetto

Blocco totale dell'apparecchio; se dopo un tentativo di reset dell'apparecchiatura attraverso l'interruttore generale il problema persiste, rivolgersi al servizio tecnico autorizzato.

user manual

contents

machine accessories ..... page 40

general notes ..... page 41

installation ..... page 42

legend ..... page 43

general notes for machine safe use ..... page 44

machine and control panel overview..... page 46

starting and using the machine ..... page 47

espresso coffee preparation ..... page 48

hot milk preparation ..... page 49

hot water supply..... page 49

cup warmer use..... page 50

mcs use..... page 51

periodic maintenance by the user..... page 52

periodical cleaning ..... page 55

displaying useful information..... page 56

customization of settings by the user ..... page 61

alarm control ..... page 66

wiring diagram ..... page 174

The manufacturer has the right to modify this manual without updating previous editions. Read carefully the manual of instructions and warnings for the use and maintenance of the machine, since an improper use could cause damage to people, animals and things. The manufacturer cannot be held responsible for that.

1st. Edition / July 2013

machine accessories

- set of complete portafilters + 1 complete 2-dose portafilter
- complete set of flexible water connection hoses
- two sets of filters (one already in portafilter)
- set of group showers
- blind filter
- cleaning brush
- box of cleaning tablets
- tamper
- cloth for the cleaning of external parts
- user and maintenance manual
- rubber tamping station

general notes

This machine shall be destined exclusively to the use it has been expressly designed for. Any other use shall be considered ill-suited and improper. The manufacturer shall not be considered responsible for any damages caused by improper use. The electric safety of the machine is achieved only when the machine is correctly connected to a grounded electric system.

The user shall arrange electric, water and draining systems in a suitable position to allow correct machine installation.

The installer cannot modify the existing system built by the user.

If the electric supply cable is damaged, it must be replaced by another cable provided by the manufacturer or by its Technical Service.

For good machine functioning and maintenance, it might be necessary to install a water softener in order to avoid scale formation. This must be evaluated by the installer and the user shall leave a space for the correct installation of a water softener, following the instructions contained in its manual.

The weighted continuous sound pressure level is lower than 70 dB.

setting up for installation

The machine shall be placed on a surface guaranteeing secure support.
When arranging the systems, a hole (10 x 10 cm - A-Pic.1) shall be made in the support surface to allow the connections with the systems in the under counter space (B-Pic.1).

The machine must be connected exclusively to an appropriate cold drinking water source, in compliance with national norms and rules.
The pressure of the incoming water must be between 0.1 and 0.6 MPa. If this requirement is not met, consult the manufacturer.

A shut-off tap must be installed between machine water hose and water system to block water flow in case of necessity (1-Pic.1).

Connect the drain siphon (5-Pic.1) with a minimum diameter of 40 mm to the drain system of the place of installation.

The machine has no plug since it requires a direct connection to the electrical network. It is thus necessary to install an omnipolar switch compliant with norms and rules (7-Pic.1).

legend

1 - water tap

2 - flexible water hoses

3 - water softener (optional)

4 - drain hose

5 - drain siphon

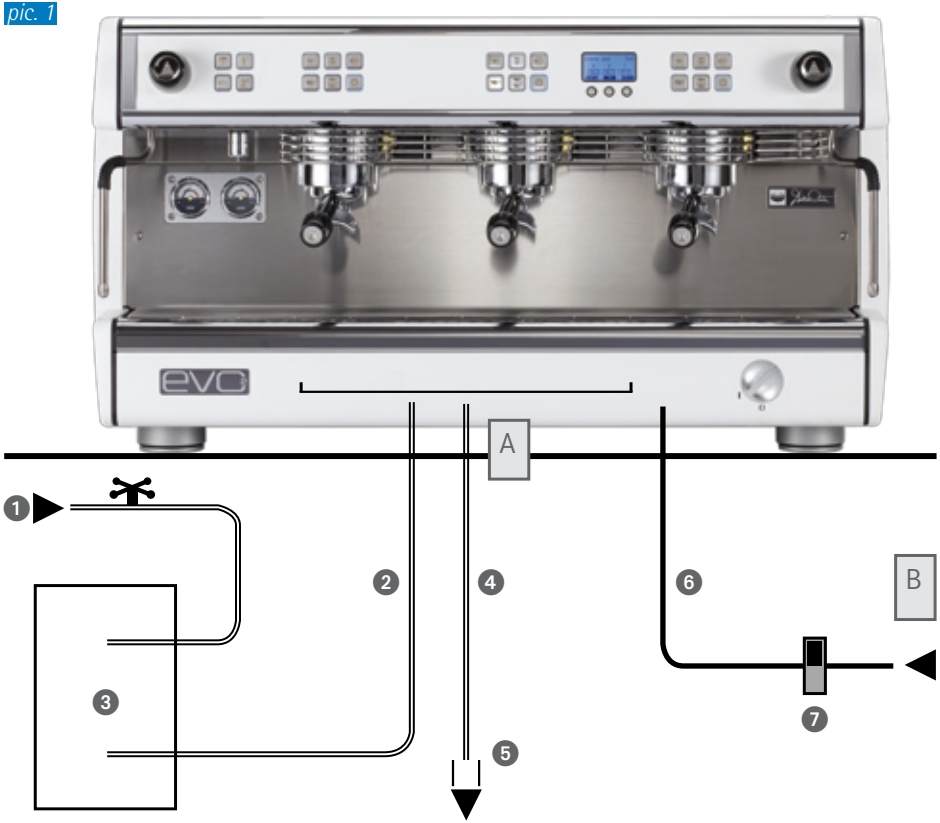
6 - electric supply cable

7 - ON/OFF electrical supply switch

A - hole on support surface

B - under counter space

pic. 1



general notes for machine safe use and maintenance

This machine shall be destined exclusively to the use it has been expressly designed for. Any other use shall be considered ill-suited and improper. The manufacturer shall not be considered responsible for any damages caused by improper use. The electric safety of the machine is achieved only when the machine is correctly connected to a grounded electric system.

This fundamental requirement shall be assessed by qualified personnel. Manufacturer and installer shall not be held responsible for any damages caused by the lack or inefficiency of system grounding.

Some fundamental rules shall be followed when using any electric appliance:

- Do not use the appliance barefoot or when hands / feet are wet.
- The appliance shall not be used by persons (children included with reduced physical, sense or mental faculties, or lacking experience / knowledge, unless they are supervised or provided with appliance instructions by a person responsible for their safety.
- Children shall be supervised and never allowed to play with the appliance.
- Unplug the appliance from the electric system and turn off water supply before carrying out any cleaning and ordinary maintenance.
- Do not put the appliance under a jet of water, nor plunge it into water to clean it.
- Do not leave the appliance turned-on and unattended for long periods (e.g. 1 day)
- In order to ensure the efficiency and correct functioning of the appliance, it is necessary to follow the instructions provided by the manufacturer and to carry out its ordinary maintenance.
- The appliance shall be installed so that the highest surface is at least 1 metre high.
- The appliance shall be placed horizontally (use level) by adjusting its feet to ensure a safe use.
- The temperature range of the environment surrounding the appliance shall be included between 5°C and 30°C. In case the appliance is temporarily placed in an environment where the temperature is below 0°C, contact a local Technical Service authorized by the manufacturer.
- When installing the appliance, use exclusively the current set of junctions provided with the appliance itself.
- In case of appliance breakdown and/or malfunctioning, switch it off and refrain from trying to repair it. Then contact

a local Technical Service that has been authorized by the manufacturer.

if the above-mentioned instructions are not followed, the safety and wear of the appliance can be jeopardized and its guarantee is no longer valid.

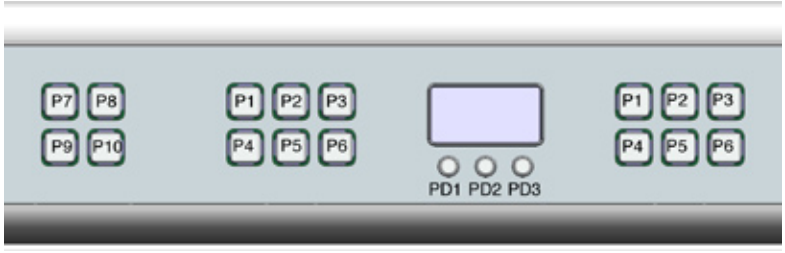
This appliance can be used exclusively by skilled professionals. Avoid the use of this appliance by children or unqualified persons. This appliance shall be used only for the use it has been designed for. Any other use shall be considered wrong or unreasonable and therefore the manufacturer shall not be held responsible for any damages caused to persons, animals or things due to a wrong or unreasonable use of this appliance.

machine and control panel overview

1. main switch
2. adjustable foot
3. drip tray
4. steam wand
5. steam knob
6. hot water spigot
7. boiler pressure gauge
8. pump pressure gauge
9. filter holder
10. filter holder

P1 - dose button - single shot
P2 - dose button - double shot
P3 - free dose and/or stop button
P4 - dose button - single long shot
P5 - dose button - double long shots
P6 - group head On/Off button
PD1 - navigation button
PD2 - navigation button
PD3 - navigation button
P7 - cup warmer button
P8 - hot water single shot button
P9 - MCS button
P10 - hot water double shot button

pic. 2



pic. 3

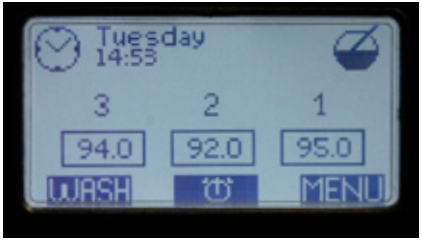
starting and using the machine

Follow the instructions below with the help of the scheme in Pic.1.

- Turn on the water supply tap (1 Pic.1).
- Turn on the ON/OFF electric supply switch (7 Pic.1) and turn the machine switch clockwise (1 Pic.2); make sure the display turns on.
- As soon as the machine has been turned on, the automatic auto-fill function starts filling the boiler until the right level is reached; during this stage, the -symbol blinks on the display.
- Once the filling phase is over, groups start heating up and the pre-set values in group temperature boxes start blinking.
- At the end of the heating phase, values in group temperature boxes stop blinking.
- Immediately afterwards, the boiler heating phase starts, during which the value in the boiler temperature box blinks.
- During boiler heating up, groups can already be used.
- As soon as boiler reaches its set temperature, the set value in the boiler temperature box stops blinking and the machine bleeps twice to inform the whole machine is ready for use.

NOTE

This heating sequence takes place only when the machine is switched on after it has been switched off completely with the main switch (1 Pic.2). This sequence allows the heating up phase not to require too much energy, thus avoiding problems of electrical system overload in the place of installation.



espresso coffee preparation

To obtain a constantly good coffee it is necessary to keep the portafilters (⑩ Pic.2) always attached to the group heads (⑨ Pic.2) so that they are kept at the right temperature.

- Remove the desired portafilter and avoid holding hot metal parts.
- Remove any possible coffee residues from the filter in the portafilter.
- Fill the filter with freshly ground coffee (1 dose for the single filter, 2 doses for the double filter), press the ground coffee firmly with the manual tamper, remove any possible coffee residues from the filter rim and attach the portafilter back to the group head.
- Push one of the 4 automatic dose buttons P1-P2-P4-P5 (Pic.3) of the group to which the full filter has been attached.

WARNING

Avoid putting your hands under the groups when these are operating.

Do not touch the metal parts of groups or portafilters to avoid getting burned.

hot milk preparation

Pour the milk into a pitcher. Put the steam wand (4 Pic.2) in the pitcher and turn the steam knob (5 Pic.2). When the desired milk temperature has been reached, turn off the steam knob. As soon as this operation is completed, clean the steam wand with a damp cloth to remove any milk deposits. Then let some steam onto the drip tray to clear the inner part of the steam wand of milk residues using a damp cloth to protect yourself from possible spurts.

NOTE

To obtain good quality milk foam, it is necessary to perform a specific procedure during milk heating. This procedure can be taught in training courses or specific videos but it is not described in this manual due to safety reasons.

WARNING

use the steam wand insulating hook to handle the steam wand.

WARNING

Avoid turning on the steam knob before placing the steam wand into the pitcher to avoid getting burned.

hot water supply

This machine has 2 automatic pre-set time-dosed hot water buttons for tea. Place a container (that can bear a temperature of at least 125°C) under the hot water spigot (6-Pic.2) and push one of the two P8-P10 hot water buttons (Pic.3).

The quantity and temperature of hot water for infusions can be set during machine installation; this setting must be carried out exclusively by the installer.

WARNING

Avoid pushing hot water buttons before placing the pipe into a container to avoid getting burned.

cup warmer use

In some cases, environmental conditions can create cold air flows that may affect and divert the normal hot air flow from boiler into cup, thus preventing cups to reach the correct temperature.

If the cup is not suitably heated when coffee is poured, there will be an immediate drop of 25-35°C in coffee temperature and therefore a lukewarm espresso will be obtained.

The cup warmer of this machine is electric, so it can be enabled or disabled by pushing the P7 button (Pic.3). The cup warmer is heated in its rear part.

When the cup warmer is enabled, an upside-down cup icon is displayed.

The cup warmer function has 2 heating levels: by pushing P7 once, the cup warmer works intermittently providing medium heating. In this case, the cup warmer icon blinks on the display.

By pushing the P7 button for a second time, maximum heating is set and the icon on display stops blinking.

Push P7 again to turn off the cup warmer; the icon on the display will disappear.

mcs use (optional)

The MCS is an automatic milk steaming system.
Thanks to the MCS, milk is heated at a pre-set temperature and the foam obtained can be compared to the foam produced by the best baristas.
To use the MCS, it is sufficient to pour cold milk into a pitcher. Place the MCS wand into the milk and push the P9 (Pic.3) button.
As soon as the milk reaches the pre-set temperature (set during machine installation), the MCS will stop automatically and milk will be ready for use.

WARNING
Do not use the MCS if the wand is oriented towards you or another person.

NOTE
For a proper functioning of the MCS, the steam wand and its terminal have to be cleaned properly after use. It is also recommended to remove the terminal from the steam wand, clean it and reassemble it at least twice a day (depending on frequency of use of the MCS).
To obtain a good milk foam, fill the pitcher with a quantity of milk which covers at least the steam wand terminal and place the wand in the pitcher in a lateral position to help creating a vortex during milk heating.

periodic maintenance by the user

WARNING

The manufacturer cannot be held responsible for any damages to persons, animals or things caused by an incorrect maintenance of the machine.

Machine efficiency is ensured by its correct maintenance; it is therefore important to follow the instructions below.

Wear protective, heat-proof gloves before carrying out any kind of maintenance.

BODY PARTS CLEANING

Clean all body parts with a non-dripping, damp cloth. Avoid using abrasive detergents or sponges.

DAILY CLEANING OF PARTS IN CONTACT WITH COFFEE

Every evening or before turning off the machine, remove portafilters (⑩ Pic.2) from group heads (⑨ Pic.2) and filters from portafilters.

Clean all these parts with the brush (current machine accessory) in order to avoid encrusting on external and internal surfaces.

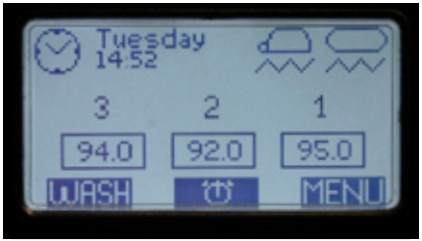
Remove and properly clean the drip tray (③ Pic.2) and the cup grill.

DAILY CLEANING: CLEANING GROUP HEADS

This machine is equipped with an automatic group-cleaning cycle system.

To start the cleaning cycle of each group, follow these instructions:

- Remove the portafilter from the group to be cleaned, then remove its filter and replace it with the blind filter (current machine accessory).
- Put one cleaning tablet (current machine accessory) in the blind filter and put the portafilter back in place.
- Push the WASH button for a few seconds.



- Use (**PD1**) and (**PD2**) to select the group to be cleaned (the one corresponding to the portafilter with the cleaning tablet) and push (**PD3**) to confirm.

- Push (**PD3**) again to highlight the mode.

- Use (**PD1**) and (**PD2**) to change the mode from ‘disabled’ to ‘enabled’.
- Push (**PD3**) to confirm the cleaning cycle has been enabled.

- By enabling the cleaning cycle, the main screen will be displayed, showing the cleaning cycle icon.
- Repeat the above-mentioned operations to clean the other groups.

- When all group cleaning has been completed and before using the machine again, take at least 200 cc of water from each group by pushing the (**PD3**) (continuous pouring) with no portafilter.

.

DAILY CLEANING: BOILER CLEANING

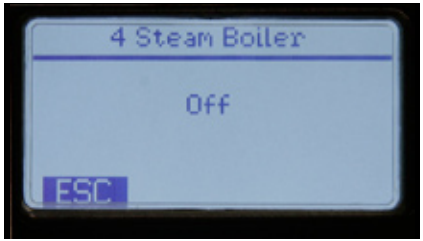
The boiler shall be cleaned daily to guarantee a constantly clean, drinkable water supply for teas.

To start the boiler cleaning cycle, follow the instructions below:

- Place one end of a flexible hose into machine hot water outlet and the other end into sink.
- Push the button corresponding to the WASH icon for a few seconds.

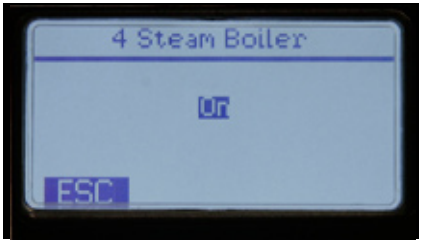
- Use (**PD1**) and (**PD2**) to select the ‚boiler‘ item, then push (**PD3**) to confirm.

- Push (**PD3**) again to highlight the mode.



- Use (**PD1**) and (**PD2**) to change the mode from ‘disabled’ to ‘enabled’.

- Push (**PD3**) to confirm the cleaning cycle has been enabled.
- By enabling the cleaning cycle, the main screen will be displayed, showing the cleaning cycle icon.



WARNING

Fasten the flexible hot water drain hose securely to avoid getting burned.

- During the boiler cleaning cycle, the groups can be used for espresso extraction.
- This cleaning cycle lasts approximately 30 minutes and should therefore be started at the end of the working day.

periodical cleaning

Every 3-6 days (depending on daily workload), remove showers and shower supports located under the group heads and clean them with the brush (current machine accessory).
Reassemble these parts carefully. Wrong reassembling can cause bad coffee extraction and group damaging.

WARNING
If the machine is at a standstill for more than 2 days, clean groups and boiler following the above-mentioned instructions.

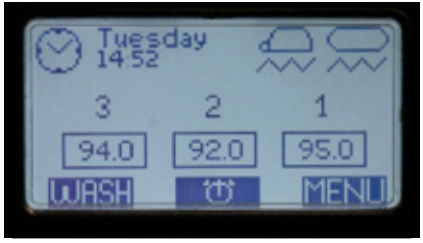
WATER SOFTENER MAINTENANCE
If the machine is connected to a water softener, see water softener instructions manual for softener maintenance.

WARNING
The manufacturer and installer cannot be held responsible for any damages caused by lack of and/or improper water softener maintenance.

displaying useful information

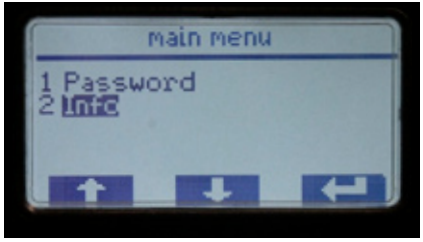
Display and navigation buttons allow the user to get some useful information.
To access the INFO Menu, follow the instructions below:

- Push the MENU button.



2- INFO MENU

- Use (**PD1**) and (**PD2**) to select the '2-Info' item, then push (**PD3**) to access.



2-1 LIGHT

This menu is used to turn on/off the front lighting of the working parts.

- Push (**PD3**) to access this menu.

- Push (**PD3**) again to highlight the mode.

- Use (**PD1**) and (**PD2**) to change the mode from 'disabled' to 'enabled'.

- Push (**PD3**) to confirm light shall be turned on and finally ESC to go back to INFO Menu.

2-2 ALARMS

This menu allows to be aware of

any anomaly occurred in machine functioning by displaying the alarms stored in machine memory.

• Push (**PD3**) to access this menu.

With (**PD1**) and (**PD2**) buttons it is possible to scroll through all the alarms

stored in memory. In this regard, please note that the first alarm to be displayed is the latest to have been triggered. Memory maximum capacity is of 20 alarms. Once this number is exceeded, the oldest alarms are deleted and overwritten by the latest ones.

• Push ESC to go back to INFO Menu.

2-3 CLEANING

This menu displays the cleaning counters to determine if the user has performed the ordinary maintenance on a daily basis.

• Push (**PD3**) to access this menu.

• Use (**PD1**) and (**PD2**) to display all the cleaning cycles of groups and boiler.

• After getting the needed info, push ESC to go back to the INFO Menu.

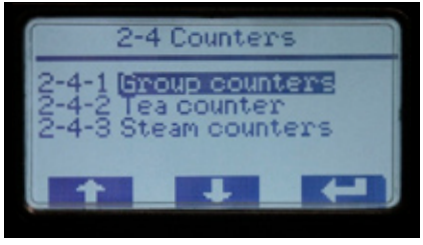
2-4 COUNTERS

This menu allows to display all counters of coffee extraction (partial and total), hot water and MCS steam supply (if enabled).

• Push (**PD3**) to access this menu.

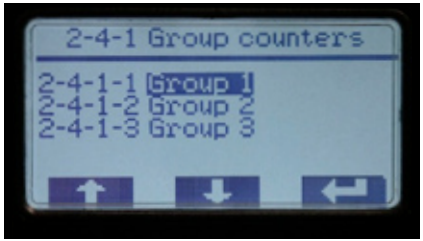
2-4-1 GROUP COUNTERS

• Push (**PD3**) to access this menu.



• Use (**PD1**) and (**PD2**) to highlight the menu to be displayed.

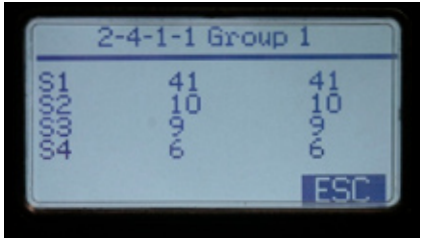
- Push (**PD3**) to access the highlighted menu



2-4-1-1 GROUP 1 COUNTERS

S1-S2-S3-S4 are the 4 automatic selections of each group. The column of numbers on the left refers to partial counters. The column of numbers on the right refers to total counters.

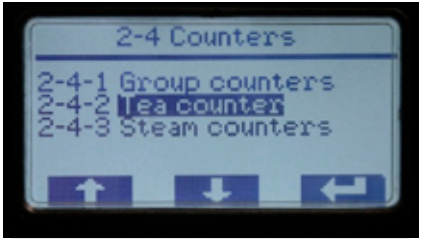
- After getting the needed info, push ESC to go back to 2-4-1 menu. Repeat the previous steps to display the other group counters.



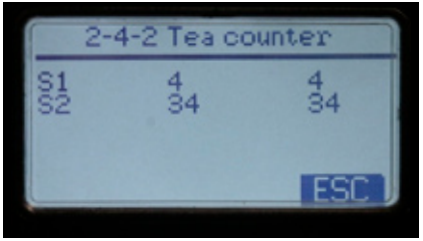
2-4-2 HOT WATER SUPPLY COUNTERS

Menu displays all hot water supply counters.

- Push (**PD3**) to access this menu.



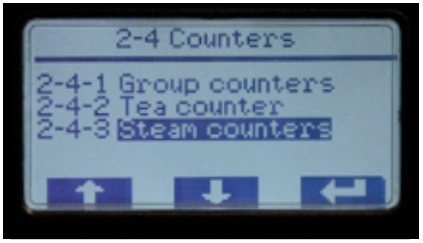
- After getting the needed info, push ESC to go back to menu 2-4.



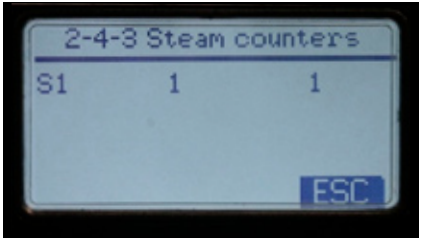
2-4-3 MCS STEAM SUPPLY COUNTER

This menu displays the counter regarding steam supplied by means of the MCS.

- Push (**PD3**) to access this menu.



- After getting the needed info, push ESC to go back to INFO Menu.



2-5 TEMPERATURES

This menu displays the real-time temperatures of groups, boiler and MCS milk probe, if installed.

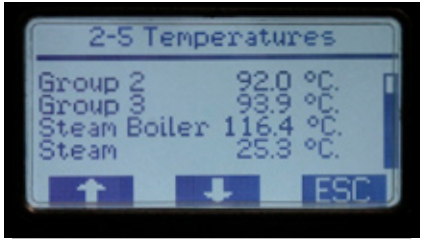
WARNING

These temperatures shall be read when the groups have been inactive

for at least 5 minutes after the latest extraction, otherwise the temperature displayed cannot be considered reliable.

- Push (**PD3**) to access this menu.

- Use (**PD1**) and (**PD2**) to scroll through all the above-mentioned temperatures.

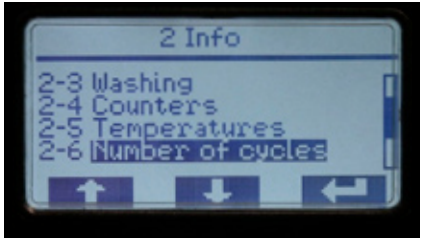


- After getting the needed info, push ESC to go back to the INFO Menu.

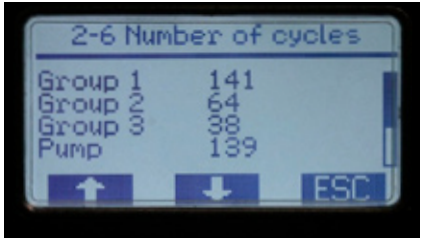
2-6 CYCLE COUNTERS

This menu allows to display the counters of the working cycles of each electromechanical component in the machine.

- Push (**PD3**) to access this menu.



- Use (**PD1**) and (**PD2**) to scroll through all the counters of the main units.

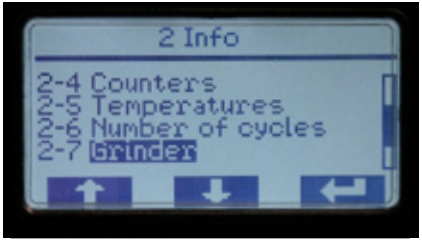


- After getting the needed info, push ESC to go back to the INFO Menu.

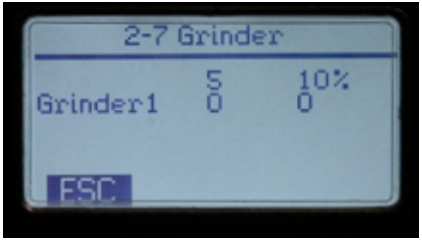
2-7 GRINDER (GCS)

This menu allows to see if connection to grinder(s) works properly.

- Push (**PD3**) to access this menu.



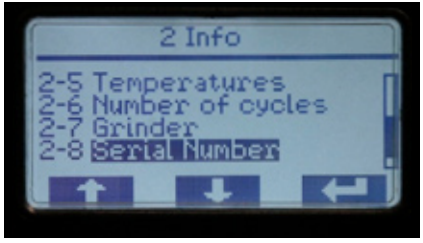
- At the end, push ESC to go back to the INFO Menu.



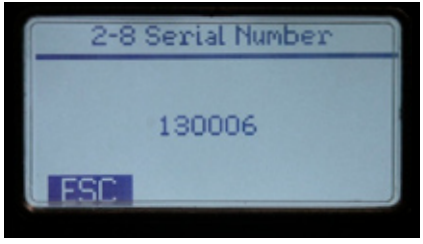
2-8 SERIAL NUMBER

This menu allows to display the machine serial code, which must correspond to the serial number of the identification plate.

- Push (**PD3**) to access this menu.



- After getting the needed info, push ESC to go back to the INFO Menu.



2-9 FIRMWARE RELEASE

This menu allows to display the firmware installed in the electronic control of the machine.

- Push (**PD3**) to access this menu.

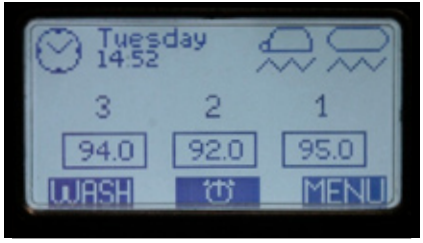
- After getting the needed info, push ESC to go back to the INFO Menu.

WARNING

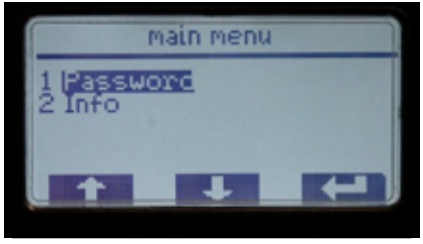
This datum is important for the Technical Service and allows to understand if machine firmware needs to be updated with a new version distributed by the manufacturer.

customization of settings by the user

- Several settings can be programmed accessing the MENU section from the main screen – like, for instance, steam boiler enabling/disabling or weekly timer enabling.



- Pushing the MENU button, then, the following screen is displayed:
- Push (**PD3**) to access this menu.



1 PASSWORD

- Push (**PD3**) to access the USER password level.

1-1 USER

- Use (**PD1**) and (**PD2**) to select User and push (**PD3**) to enter user password (default password 0000)
- Use (**PD1**) and (**PD2**) to change the digit and (**PD3**) to confirm it.
- Once the last of the four digits has been confirmed, the main menu will be displayed.

- Once the User password has been entered, the main menu allows the user to access menu '3-Boiler enabling' and '4-Timer set-up'.

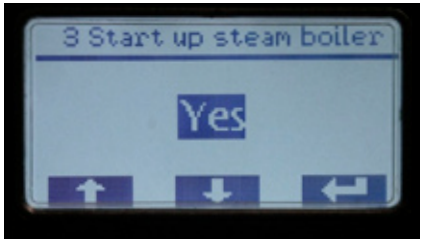
3 - BOILER ENABLING

This menu is used to turn on/off manually the main steam/hot water boiler.

- Push (**PD3**) to access the menu.

The boiler is enabled by default.

- Push (**PD3**) to highlight boiler mode.



- Use (**PD1**) and (**PD2**) to change the mode.
- Push again to confirm.
- Finally, push ESC to go back to main menu.

4 - TIMER SET-UP

This machine is equipped with a weekly ON/OFF timer for each group and for the boiler.

All timers can be set up independently from one another and allow the user to set the ON/OFF/SAFETY modes of each group on a daily basis.

- Push (**PD3**) to access the menu.

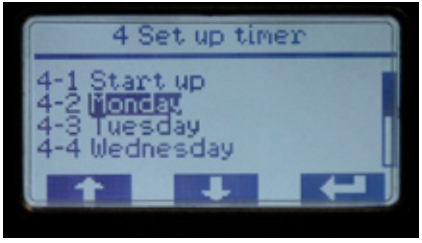
4-1 ENABLE

- Push (**PD3**) to access the menu.

- Push (**PD3**) to highlight the mode to be changed in order to enable the timer.

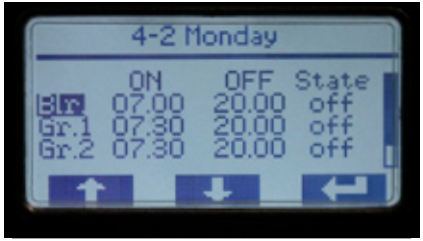
- Use (**PD1**) and (**PD2**) to change the mode by selecting YES and push (**PD3**) again to confirm.

- After enabling, push ESC to go back to the previous menu.
- After timer enabling, menu 4 will display the days of the week that can be programmed.
- Use (**PD1**) and (**PD2**) to choose the day to be programmed and push (**PD3**) again to access the programming.

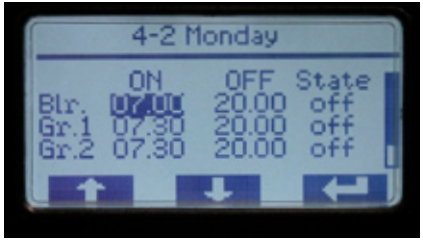


4-2 MONDAY

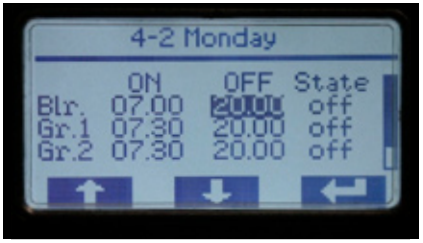
- Push (**PD3**) to access boiler programming and (**PD3**) again to highlight its turn-on time.



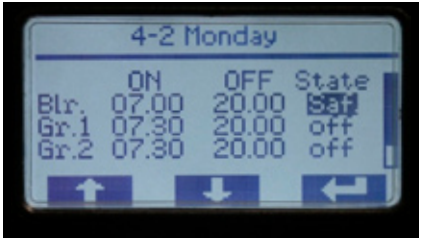
- Use (**PD1**) and (**PD2**) to set the turn-on time, then push (**PD3**) to confirm it.



- Once the setting has been confirmed, the next one will be automatically highlighted. Use (**PD1**) and (**PD2**) to set the turn-off time, then push (**PD3**) to confirm it.



- Once the setting has been confirmed, the next one will be automatically highlighted. Use (**PD1**) and (**PD2**) to select the machine mode to be enabled outside the set working time. Push (**PD3**) to confirm.

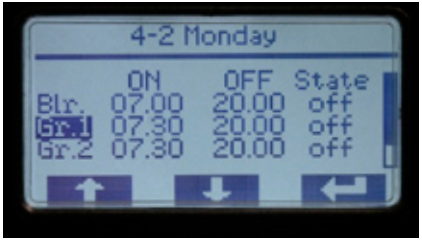


NOTE

it is possible to set 2 options

- *An OFF mode (OFF) – the unit is turned-off completely.*
- *A SAFETY mode (SAF) – the unit is kept at a safe, energy-saving temperature.*

- Once the setting is confirmed, the next unit to be programmed will be automatically highlighted. Use (**PD1**) and (**PD2**) to choose another unit to be programmed and repeat the above-mentioned steps.



- Once the programming is over and the last setting has been confirmed, menu 4 will be automatically displayed.

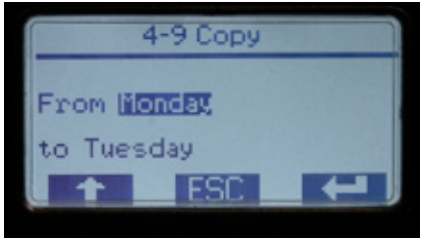
At this point, the programming of the first day can be copied to other days.

- Use (**PD1**) and (**PD2**) to highlight the menu '4-9 Copy', then push (**PD3**) to access this menu.

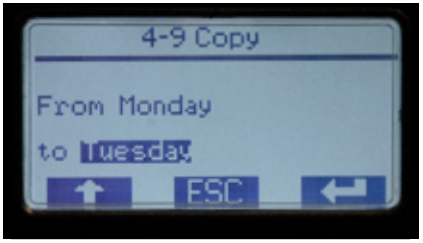
4-9 COPY

By default, Monday is the day of origin and Tuesday the day of destination; it is therefore sufficient to push repeatedly to copy all the days to be programmed.

- Push ESC to go back to menu 4.



In case a different programming for each day is needed, repeat step 4-2 for each day. To program a day of inactivity, just leave all on/off settings on 00.00 on that day.



- Once timer programming has been completed, push ESC to go back to main menu.

alarms

This machine is equipped with an electronic control system that manages all machine functions and controls the correct functioning of all parts.
If an anomaly takes place, it is recorded and/or displayed on main screen through a warning message.

WARNING
An alarm can be triggered by an improper use of the machine. In this case, it will be sufficient to correct its improper use to solve the problem.

Some alarms are displayed but not stored in system memory because they are non-influential for the proper functioning of the machine and, more importantly, for the user's safety. These alarms will be marked with "A".
Other alarms, which refer to anomalies affecting safety or the correct functioning of a part, are displayed and recorded with their triggering date and time. These alarms can block the anomalously working part and are marked with „ABP".
Only some alarms can cause machine total block and will be marked as „ABT".

Type "A" alarms

„GR.1 TIME-OUT",
Cause
This alarm is triggered when an extraction is made on group 1 through the P5 'continuous pouring' button for more than 120 seconds.
Effect
Group is turned off; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.2 TIME-OUT",
Cause
This alarm is triggered when an extraction is made on group 2 through the P5 – 'continuous pouring' button for more than 120 seconds.
Effect
Group is turned off; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.3 TIME-OUT",
Cause
This alarm is triggered when an extraction is made on group 3 through the P5 – 'continuous pouring' button for more than 120 seconds.
Effect
Group is turned off; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.4 TIME-OUT“,

Cause

This alarm is triggered when an extraction is made on group 4 through the P5 – ‘continuous pouring’ button for more than 120 seconds.

Effect

Group is turned off; push DEL on display to delete the alarm.

„STEAM TIME-OUT“,

Cause

This alarm is triggered when steam is produced through the MCS where milk temperature probe does not reach 30°C within 60 seconds.

Effect

Steam supply is locked; push DEL on display to delete the alarm.

Type “ABP” alarms

„STEAM BOILER TIME-OUT“,

Cause

This alarm is triggered when the steam boiler does not reach the temperature of 40°C within 10 minutes of turning on.

Effect

Boiler heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„BOILER PROBE INTERRUPTED“

Cause

This alarm is triggered when boiler temperature probe is out of the range.

Effect

Boiler heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„BOILER PROBE SHORT CIRCUIT“

This alarm is triggered when boiler temperature probe is out of the range.

Effect

Boiler heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„BOILER HIGH TEMPERATURE“

Cause

This alarm is triggered when boiler temperature probe has exceeded 127°C.

Effect

Boiler heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„STEAM PROBE INTERRUPTED“

Cause

This alarm is triggered when MCS temperature probe is out of the range.

Effect

MCS function is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„STEAM PROBE SHORT CIRCUIT“

Cause

This alarm is triggered when MCS temperature probe is out of the range.

Effect

MCS function is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.1 PROBE TIME-OUT“

Cause

This alarm is triggered when group 1 does not reach the temperature of 50°C within 5 minutes of turning on.

Effect

Group 1 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.1 PROBE INTERRUPTED“

Cause

This alarm is triggered when group 1 temperature probe is out of the range.

Effect

Group 1 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.1 PROBE SHORT CIRCUIT“

Cause

This alarm is triggered when group 1 temperature probe is out of the range.

Effect

Group 1 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.1 HIGH TEMP.“

Cause

This alarm is triggered when group 1 temperature exceeds 120°C.

Effect

Group 1 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.2 PROBE TIME-OUT“

Cause

This alarm is triggered when group 2 does not reach the temperature of 50°C within 5 minutes of turning on.

Effect

Group 2 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.2 PROBE INTERRUPTED“

Cause

This alarm is triggered when group 2 temperature probe is out of the range.

Effect

Group 2 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.2 PROBE SHORT CIRCUIT“

Cause

This alarm is triggered when group 2 temperature probe is out of the range.

Effect

Group 2 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.2 HIGH TEMP.“

Cause

This alarm is triggered when group 2 temperature exceeds 120°C.

Effect

Group 2 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.3 PROBE TIME-OUT“

Cause

This alarm is triggered when group 3 does not reach the temperature of 50°C within 5 minutes of turning on.

Effect

Group 3 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.3 PROBE INTERRUPTED“

Cause

This alarm is triggered when group 3 temperature probe is out of the range.

Effect

Group 3 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.3 PROBE SHORT CIRCUIT“

Cause

This alarm is triggered when group 3 temperature probe is out of the range.

Effect

Group 3 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.3 HIGH TEMP.“

Cause

This alarm is triggered when group 3 temperature exceeds 120°C.

Effect

Group 3 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.4 PROBE TIME-OUT“

Cause

This alarm is triggered when group 4 does not reach the temperature of 50°C within 5 minutes of turning on.

Effect

Group 4 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.4 PROBE INTERRUPTED“

Cause

This alarm is triggered when group 4 temperature probe is out of the range.

Effect

Group 4 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.4 PROBE SHORT CIRCUIT“

Cause

This alarm is triggered when group 4 temperature probe is out of the range.

Effect

Group 4 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.4 HIGH TEMP.“

Cause

This alarm is triggered when group 4 temperature exceeds 120°C.

Effect

Group 4 heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm.

„GR.1 VOL. CONTR. FAIL.“,

Cause

This alarm is triggered when, during an extraction on group 1, the electronic control does not receive impulses from group 1 flow meter.

Effect

Extraction must be stopped manually by pushing the same button used to start the extraction itself.

„GR.2 VOL. CONTR. FAIL.“,

Cause

This alarm is triggered when, during an extraction on group 2, the electronic control does not receive impulses from group 1 flow meter.

Effect
Extraction must be stopped manually by pushing the same button used to start the extraction itself.

„GR.3 VOL. CONTR. FAIL.“,

Cause
This alarm is triggered when, during an extraction on group 3, the electronic control does not receive impulses from group 1 flow meter.
Effect
Extraction must be stopped manually by pushing the same button used to start the extraction itself.

„GR.4 VOL. CONTR. FAIL.“,

Cause
This alarm is triggered when, during an extraction on group 4, the electronic control does not receive impulses from group 1 flow meter.
Effect
Extraction must be stopped manually by pushing the same button used to start the extraction itself.

„AUTO-FILL TIME-OUT“,

Cause
This alarm is triggered when the auto-filling mechanism cannot bring the boiler water back to its working level within the pre-set time.
Effect
Auto-fill is locked; push DEL on display to delete the alarm an unlock auto-fill.

„SAFETY LEVEL“,

Cause
This alarm is triggered when boiler water level drops under the safety probe limit.
Effect
Boiler heating up is locked; push DEL on display to delete the alarm. If the alarm is triggered again, contact the authorized Technical Service.

„GRINDER SERIAL FAILURE“,

Cause
This alarm is triggered when espresso machine and grinder cannot communicate (GCS function).
Effect
Grinder self-adjusting is locked; push DEL on display to delete the alarm. If this alarm is triggered again, contact the authorized Technical Service and temporarily use the ‘continuous pouring’ button.

„CASH SERIAL FAILURE“,

Cause
This alarm is triggered when espresso machine and cash system cannot communicate.
Effect
All coffee extractions are locked; push DEL on display to delete the alarm. If the alarm is triggered again, contact the authorized Technical Service.

„DATA LOSS“,

Cause

This alarm is triggered when data in the EEPROM are lost – i.e., all data set during the installation are lost and the machine works with its factory settings. Push DEL on display to delete the alarm and contact the authorized Technical Service.

„CLOCK FAILURE“,

This alarm is triggered when the clock internal module does not work; as a consequence the timer, if enabled, is automatically disabled; push DEL on display to delete the alarm. If the alarm is triggered again, contact the authorized Technical Service.

Type “ABT” alarms

„CPU SERIAL FAILURE“,

Cause

This alarm is triggered when the serial transmission between front electronic plate and electronic power card does not work.

Effect

Machine total lock. If the problem persists after resetting the machine through the main switch, contact the authorized Technical Service.

„24V ALARM“,

Cause

This alarm is triggered when the 24 volt tension necessary for the functioning of all inner components is missing.

Effect

Machine total lock. If the problem persists after resetting the machine through the main switch, contact the authorized Technical Service.

benutzerhandbuch

inhalt

ausstattung des gerätes ..... seite 74

allgemeine hinweise ..... seite 75

installationsvorbereitung ..... seite 76

legende ..... seite 77

anweisungen zur anwendungssicherheit und wartung ..... seite 78

überblick über maschine und display ..... seite 80

inbetriebnahme und verwendung des gerätes ..... seite 81

zubereitung von espresso ..... seite 82

zubereitung von milchschaum ..... seite 83

zubereitung von heißwasser ..... seite 83

benutzung des tassenwärmers ..... seite 84

benutzung des mcs (optional) ..... seite 85

regelmäßige pflege durch den anwender .... seite 86

regelmäßige reinigung ..... seite 89

anzeige nützlicher informationen ..... seite 90

programmierung durch den anwender ..... seite 95

alarme ..... seite 100

schaltpläne ..... seite 174

Der Hersteller behält sich das Recht zur Veränderung des hier vorliegenden Benutzerhandbuches vor, ohne vorherige Auflagen aktualisieren zu müssen. Lesen Sie die Anleitungen und Warnhinweise für Benutzung, Pflege und Wartung der Maschine aufmerksam durch, da ein unsachgemäßer Gebrauch zu Verletzungen von Menschen, Tieren und Gegenständen führen könnte. Der Hersteller haftet nicht für Vorfälle dieser Art.

1. Auflage / Juli 2013

ausstattung des gerätes

- ein Satz Siebträger komplett + 1 Siebträger komplett für 2 Dosen
- ein kompletter Schlauchsatz für den Wasseranschluss
- zwei Filtersätze (bereits in die Siebträger installiert)
- ein Satz Duschsiebscheiben
- ein Blindfilter
- eine Reinigungsbürste
- eine Dose Reinigungstabletten
- ein Handtamper
- ein Tuch zur Großreinigung der Außenbereiche
- eine Gebrauchsanweisung
- Gummihalterung zum Anpressen des Kaffees

allgemeine hinweise

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist erst dann gewährleistet, wenn dieses korrekt an eine Erdungsanlage angeschlossen ist.

Für eine gute Funktionstüchtigkeit und Instandhaltung des Gerätes kann die Installation eines Wasserenthärters für das Speisewasser erforderlich sein, um die Bildung von Kalk im Gerät zu vermeiden. Die Erforderlichkeit ist vom Installateur abzuwägen und der Anwender muss für die Bereitstellung des Raumes, für eine korrekte Installation des Wasserenthärters, entsprechend der Anleitungen in dessen Gebrauchsanweisung, sorgen.
Das Niveau des kontinuierlichen, abgewogenen Schalldrucks beträgt weniger als 70 dB.

installationsvorbereitung

Das Gerät wird auf eine Fläche gestellt, die eine sichere Auflage gewährleistet.

Sehen Sie während der Errichtung der Anlage eine Öffnung A-Abb.1 (10 x 10 cm) in der Ablagefläche vor, damit die Anschlüsse an die Anlagen in dem darunter befindlichen Hohlraum B-Abb.1 vorgenommen werden können.

Das Gerät darf ausschließlich mit kaltem Wasser, geeignet für den menschlichen Gebrauch, gespeist werden, laut Gesetz und in Übereinstimmungen mit den nationalen Bestimmungen. Der Wassernetzdruck muss zwischen 0,1 und 0,6 MPa betragen. Ist diese letzte Vorraussetzung nicht gegeben, konsultieren Sie den Hersteller.

Zwischen dem Wassernetz und dem Wasserzulaufschlauch der Espressomaschine muss ein Kugelhahn installiert sein, damit der Wasserdurchfluss bei Bedarf geschlossen werden kann (❶-Abb. 1).

Installieren Sie einen Abflusssiphon (❺-Abb. 1) mit einem Mindestdurchmesser von 40 mm, der mit der Ableitungsanlage des Installationsortes verbunden ist.

Das Gerät wird ohne Netzstecker geliefert, da es eine Festinstallation am Stromnetz vorsieht. Daher ist ein genormter und den nationalen Bestimmungen entsprechender allpoliger Schalter erforderlich (❼-Abb.1).

legende

1 - Wasserzulaufhahn

2 - Schläuche für Wasseranschluss

3 - Wasserenthärter (optional)

4 - Abflussrohr

5 - Abflusssiphon

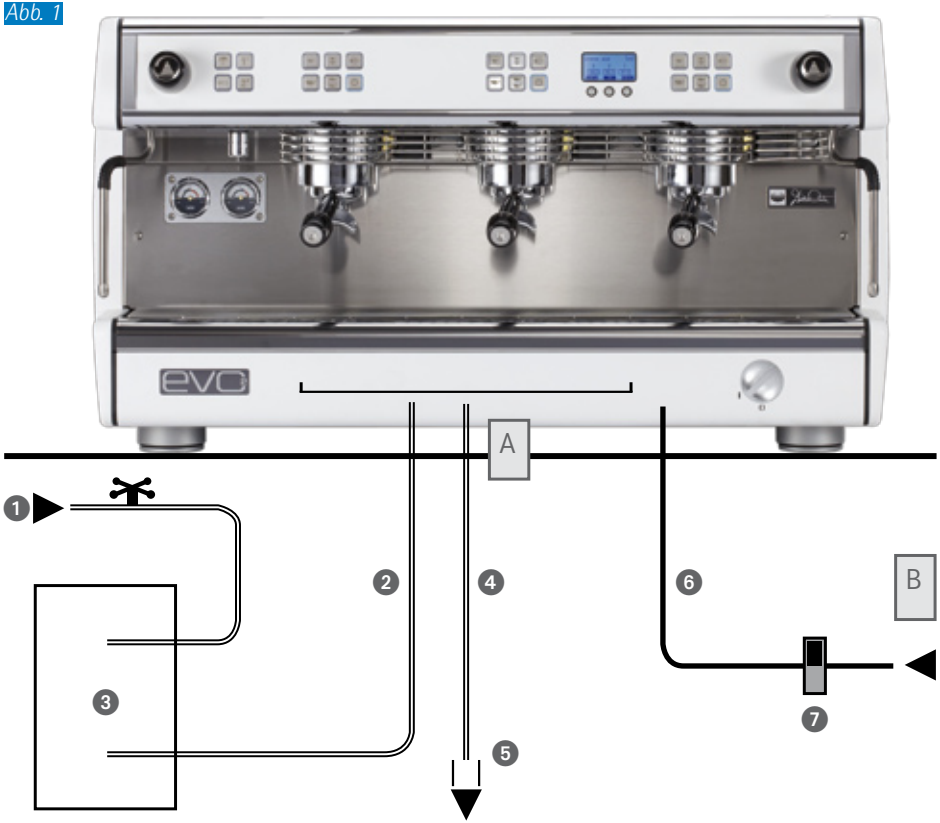
6 - Stromkabel

7 - Stromschalter

A - Öffnung in der Ablagefläche

B - unterer Hohlraum

Abb. 1



anweisungen zur anwendungssicherheit und wartung

Dieses Gerät darf nur für den Bestimmungszweck verwendet werden, für den es eigens konzipiert wurde. Eine jegliche darüber hinausgehende Anwendung ist als unangemessen und unsachgemäß zu betrachten. Der Hersteller kann nicht für etwaige Schäden zur Verantwortung gezogen werden, die sich aus einer unsachgemäßen Anwendung ergeben. Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist erst dann gewährleistet, ist dieses korrekt an eine Erdungsanlage angeschlossen.

Diese wesentliche Voraussetzung muss durch Fachpersonal geprüft werden. Der Hersteller oder der Installateur haften nicht für etwaige Schäden, die auf das Fehlen oder die Ineffizienz der Erdung der Anlage zurückzuführen sind.

Die Verwendung eines beliebigen elektrischen Gerätes erfordert die Befolgung einiger grundlegender Regeln:

- Das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen oder barfuß verwenden.
- Das Gerät darf nicht von Personen verwendet werden (einschließlich von Kindern), deren körperliche, sensorische und geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrungen und Kenntnissen fehlt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen, vermittelnden Person überwacht und bezüglich der Verwendung des Gerätes geschult.
- Die Kinder müssen beobachtet werden, um sich zu vergewissern, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät vor der Durchführung jeglicher Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz trennen und den Wasserzufluss schließen.
- Das Gerät zur Reinigung nicht mit einem Wasserstrahl waschen und nicht in Wasser eintauchen.
- Das Gerät nicht für lange Zeit (z.B. für einen Tag) eingeschaltet und unbewacht lassen.
- Zur Gewährleitung der Effizienz des Gerätes und für seine korrekte Funktionsweise, sind die Befolgung der Angaben des Herstellers und die Durchführung der Wartungsarbeiten unabdingbar.
- Das Gerät muss so installiert werden, dass die höchste Oberfläche sich auf einer Höhe von mindestens 1 Meter befindet.
- Zur Gewährleistung einer sicheren Funktionsweise des Gerätes ist dieses waagerecht zu positionieren (Wasserwaage verwenden) und die Stützfüße müssen eingestellt werden.

- Die Raumtemperatur muss für den Betrieb des Gerätes zwischen mindestens 5°C und höchstens 30°C betragen. Wird das Gerät vorübergehend in einer Umgebung mit einer Temperatur unter 0°C aufbewahrt, wenden Sie sich ausschließlich an den vom Hersteller zugelassenen technischen Kundendienst.
- Verwenden Sie zur Installation des Gerätes ausschließlich den mitgelieferten Verbindungssatz.
- Bei einem Defekt und/oder bei Funktionsstörungen der Espressomaschine, diese vollkommen ausschalten und sich einer jeglichen Versuchung der direkten Reparatur enthalten. Wenden Sie sich folglich ausschließlich an den vom Hersteller zugelassenen technischen Kundendienst.

Die fehlende Befolgung der oben beschriebenen Punkte kann die Sicherheit des Gerätes und seine Lebensdauer gefährden und führt zum Verlust von Garantieansprüchen.
Dieses Gerät darf nur von Fachpersonal bedient werden, das für diese Art der Tätigkeit qualifiziert ist. Vermeiden Sie daher die Verwendung dieses Gerätes von Kindern und nicht befähigten Personen. Dieses Gerät darf ausschließlich für den Zweck verwendet werden, für den es hergestellt wurde. Eine jegliche darüber hinausgehende Anwendung ist als unsachgemäß oder unangemessen zu betrachten. Der Hersteller kann demzufolge nicht für etwaige Schäden an Gegenständen, Tieren oder Personen zur Verantwortung gezogen werden, die sich aus einer unangemessenen oder unsachgemäßen Anwendung dieses Gerätes ergeben.

überblick über maschine und display

1. Hauptschalter
2. höhenverstellbarer Fuß
3. Ablaufschale
4. Dampfhahn
5. Dampfsteuerung
6. Heißwasser-Auslass
7. Druckanzeige Boiler
8. Druckanzeige Pumpe
9. Siebträger
10. Brühgruppe

Abb. 2

P1 - Programmtaste - ein Espresso
P2 - Programmtaste - zwei Espressi
P3 - Start-/Stopptaste (manuelle Mengensteuerung)
P4 - Programmtaste - ein „langer“ Kaffee
P5 - Programmtaste - zwei „lange“ Kaffees
P6 - Ein-/Austaste der einzelnen Brühgruppe
PD1 - Navigationstaste für Displaysteuerung
PD2 - Navigationstaste für Displaysteuerung
PD3 - Navigationstaste für Displaysteuerung
P7 - Ein-/Austaste Tassenwärmer
P8 - Programmtaste - eine Portion Heißwasser
P9 - Programmtaste - MCS
P10 - Programmtaste - zwei Portionen Heißwasser

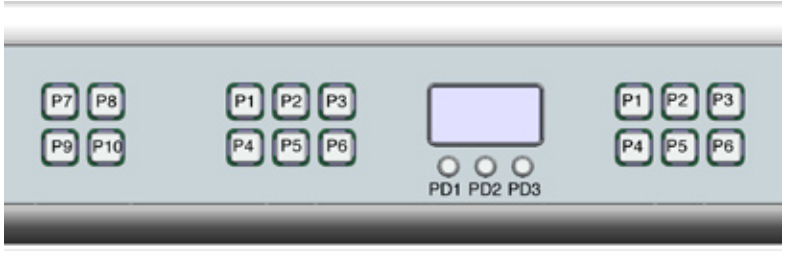


Abb. 3

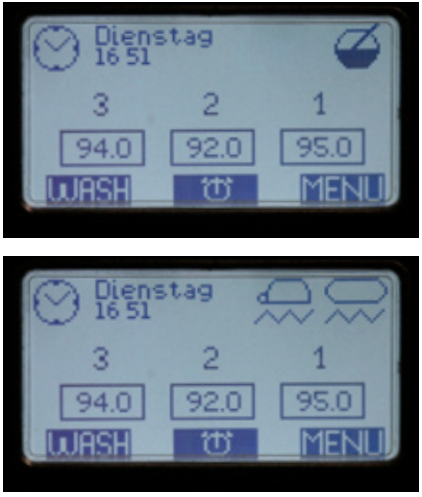
inbetriebnahme und anwendung des gerätes

Befolgen Sie folgende Anleitungen mit Hilfe des in Abb.1 abgebildeten Schemas.

- Öffnen Sie den Wasserzulauf (1 Abb.1).
- Schalten Sie den Schalter der Elektroanlage ein (7 Abb.1) und drehen Sie den Hauptschalter des Gerätes im Uhrzeigersinn (1 Abb.2); prüfen Sie dann, dass sich das Display einschaltet.
- Sobald sich das Gerät eingeschaltet hat, beginnt die automatische Wasserniveau-Regelung den Kessel bis zum Erreichen des Betriebsniveaus zu füllen; in dieser Phase blinkt das Symbol auf dem Display auf.
- Nach Beendigung der Phase des Füllens beginnen die aktivierten Brühgruppen den Heizvorgang, in den Feldern mit den Temperaturwerten der Brühgruppen blinkt der eingestellte Wert auf.
- Am Ende der Heizphase hören die Felder mit den Temperaturwerten der Brühgruppen auf zu blinken und zeigen den für eine jede Brühgruppe eingestellten Wert an.
- Sofort anschließend beginnt die Heizphase des Kessels, während das Feld mit dem eingestellten Temperaturwert des Kessels aufblinkt. Während der Erwärmung des Kessels können die Brühgruppen bereits verwendet werden.
- Erreicht der Kessel die festgelegte Temperatur, hört das Feld des eingestellten Temperaturwertes auf zu blinken und die Hupe sendet 2 Pieptöne aus, die die Betriebsbereitschaft des gesamten Gerätes signalisieren.

ANMERKUNG

Die Sequenz der oben aufgeführten Heizungsaktivierung wird nur durchgeführt, wird das Gerät nach einer vorhergehenden vollkommenen Abschaltung über den Hauptschalter wieder eingeschaltet (1 Abb.2). Diese Sequenz dient der Vermeidung eines übermäßigen Energieverlustes während der Warmlaufphase des Gerätes, wodurch Probleme der Überlastung der Elektroanlage des Installationsortes vermieden werden.



zubereitung von espresso

Um stets einen guten Espresso zu erhalten, müssen die Siebträger (⑩ Abb.2) stets in die Brühgruppen eingesetzt sein (⑨ Abb.2), damit diese immer die richtige Temperatur beibehalten.

- Lösen Sie den entsprechenden Siebträger und vermeiden Sie dabei, die heißen Metallteile in die Hand zu nehmen.
- Entfernen Sie etwaige Kaffeerückstände aus dem Filter im Siebträger.
- Geben Sie dann den frisch gemahlenen Kaffee in den Filter (eine Dosis Kaffee in den Einfachfilter, zwei Dosen in den Doppelfilter), drücken Sie den gemahlenen Kaffee mit dem dafür vorgesehenen, mitgelieferten Handtamper fest an, entfernen Sie etwaige Kaffeerückstände vom Filterrand und setzen Sie den Siebträger wieder in die Brühgruppe ein.
- Drücken Sie eine der vier Tasten mit automatischer Dosierung P1-P2-P4-P5 (Abb. 3) der Brühgruppe, in die der mit Kaffee gefüllte Filterhalter eingesetzt wurde.

ACHTUNG
Gehen Sie nicht mit den Händen unter die Brühgruppen, während diese in Betrieb sind.
Berühren Sie nicht die Metallteile der Brühgruppen, da diese Verbrennungen verursachen können.

zubereitung von milchschaum

Gießen Sie die Milch in eine Kanne mit Griff. Führen Sie den Dampfarm in die Kanne und öffnen Sie den Dampfhahn (5 Abb.2) des entsprechenden Dampfarms. Schließen Sie den Dampfhahn, sobald die Milch die gewünschte Temperatur erreicht hat. Reinigen Sie nach Beendigung dieses letzten Arbeitsschrittes den Dampfarm sofort mit einem feuchten Tuch, um eine Bildung von Milchkrusten auf dem Dampfarm zu vermeiden. Lassen Sie dann für einen Augenblick Dampf auf das Gitterrost der Auffangschale ab, um auch das Innere des Dampfarms von etwaigen Milchrückständen zu reinigen, und schützen Sie sich dabei mit einem feuchten Tuch vor eventuellen Spritzern.

ANMERKUNG
Für den Erhalt eines hochwertigen Milchschaums muss während der Erwärmung ein spezifisches Verfahren befolgt werden. Dieses Verfahren kann im Rahmen von Fortbildungskursen oder anhand spezifischer Videos vermittelt werden, wird aber aus Gründen der Sicherheit nicht im vorliegenden Handbuch beschrieben.

ACHTUNG
Verwenden Sie zur Bewegung des Dampfarms den dafür vorgesehenen isolierenden Griff. Öffnen Sie den Dampfhahn nicht, bevor Sie den Dampfarm in die Kanne eingeführt haben, um etwaige Verbrennungen zu vermeiden.

zubereitung von heißwasser

Dieses Gerät ist mit zwei Tasten zur Entnahme von Warmwasser für Aufgussgetränke ausgestattet, die auf Zeit dosiert sind.
Stellen Sie einen Behälter unter die Öffnung des Warmwasserverteilers (6 Abb.2) und drücken Sie eine der beiden Tasten zur Warmwasserausgabe P8-P10 (Abb.3). Während der Installation können die auszugebende Wassermenge für eine jede Entnahmetaste und die Warmwassertemperatur für die Aufgussgetränke programmiert werden; diese Programmierung darf ausschließlich vom Installateur vorgenommen werden.

ACHTUNG
Drücken Sie die Entnahmetasten nicht, bevor Sie unter das Entnahmerohr einen Behälter gestellt haben, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden.

benutzung des tassenwärmers

Unter besonderen Umgebungsbedingungen im Umfeld des Gerätes können Kaltluftzirkulationen entstehen, die den normalen Warmluftstrom vom Boiler zur Tasse beeinträchtigen und ableiten können, wodurch das Erreichen der korrekten Temperatur letzterer verhindert werden kann.

Die Verwendung von unzureichend erwärmten Tassen zum Zeitpunkt der Kaffeeausgabe führt zu einem sofortigen Verlust von zirka 25-35°C und demzufolge zum Erhalt eines lauwarmen Espressos.

Die in dieses Gerät eingebaute Tassenheizung ist elektrisch und kann demzufolge bei Bedarf durch die Taste P7 (Abb.3) ein- oder ausgeschaltet werden. Die Tassen werden nur im hinteren Bereich der Abstellfläche für Tassen erwärmt.

Ist die Tassenheizung eingeschaltet, wird auf dem Display das Symbol einer umgekippten Tasse angezeigt.

Die Funktion Tassenheizung sieht 2 Leitungen vor: bei einmaligem Drücken der Taste P7 wird die Tassenheizung in Intervallen betrieben und gewährleistet eine durchschnittliche Erwärmung. In diesem Fall blinkt das Symbol der Tassenheizung auf dem Display auf.

Wird die Taste P7 ein zweites Mal gedrückt, stellt sich hingegen die maximale Heizleistung ein und das Symbol auf dem Display wird dauerhaft angezeigt.

Drücken Sie zur Ausschaltung der Tassenheizung erneut die Taste P7; an dieser Stelle erlischt das Symbol auf dem Display.

verwendung des mcs (optional)

Das MCS ist ein automatisches System zur Milcherwärmung.
Anhand der Verwendung des MCS kann zu einer vorbestimmten Temperatur eine Quantität erwärmter Milch mit einem Milchschaum erzeugt werden, der mit dem der besten Barista vergleichbar ist.
Zur Verwendung des MCS müssen Sie nur kalte Milch in eine Kanne gießen, diese unter den Dampfarm des MCS stellen und die Taste P9 (Abb.3) drücken.
Hat die Milch die vorbestimmte Temperatur (während der Installationsphase des Gerätes programmiert) erreicht, wird die Dampfabgabe automatisch beendet und die Milch ist zur Verwendung bereit.

ACHTUNG
Verwenden Sie das MCS nicht mit einem auf den Bediener oder auf andere Personen gerichteten Dampfarm.

ANMERKUNG
Für eine gute Funktionsweise des MCS müssen der Dampfarm und das Endstück nach einer jeden Anwendung gründlich gereinigt werden. Es wird des Weiteren empfohlen, das Endstück des Dampfarms mindestens zweimal täglich (entsprechend der Verwendungsfrequenz des MCS) abzumontieren, es zu reinigen und wieder anzumontieren.

Für den Erhalt eines guten Milchschaums wird des Weiteren empfohlen, genügend Milch in die Kanne zu gießen, um das Endstück des Dampfarms zu bedecken, und den Dampfarm zugunsten der Wirbelbildung während der Erwärmung der Milch in eine seitliche und dezentrierte Position im Inneren der Kanne zu bringen.

regelmässige pflege durch den anwender

ACHTUNG

Der Hersteller kann nicht für etwaige Schäden an Personen, Gegenständen oder Tieren zur Verantwortung gezogen werden, die sich aus einer unsachgemäßen Durchführung der Wartungsarbeiten ergeben.

Die Effizienz des Gerätes wird durch seine korrekte Wartung gewährleistet; es ist daher wichtig, sich an die folgenden Anweisungen für eine sachgemäße Durchführung der Wartung zu halten. Ziehen Sie vor der Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten wärmebeständige Schutzhandschuhe an.

REINIGUNG DER GEHÄUSETEILE

Reinigen Sie die Gehäuseteile mit einem feuchten, nicht tropfenden Tuch und vermeiden Sie die Verwendung von Reinigungsmitteln oder Schleifschwämmen.

ENTFERNEN VON KAFFEERESTEN

Lösen Sie jeden Abend oder nach Beendigung der Verwendung des Gerätes die Filterträger (⑩ Abb.2) aus den Brühgruppen und nehmen Sie die Filter aus den Siebträgern.

Reinigen Sie alle diese Teile mit der mit dem Gerät mitgelieferten Bürste, um die Bildung von Kaffeekrusten auf den inneren oder äußeren Oberflächen zu vermeiden.

Entfernen und reinigen Sie die Auffangschale (③ Abb. 2) und das entsprechende Gitterrost gründlich.

TÄGLICHE REINIGUNG DER BRÜHGRUPPEN

Dieses Gerät ist mit einem System von automatischen Reinigungszyklen der Brühgruppen ausgestattet.

Gehen Sie für die Spülung einer jeden einzelnen Brühgruppe folgendermaßen vor:

- Lösen Sie den Siebträger der zu reinigenden Brühgruppe, entfernen Sie den entsprechenden Filter und installieren Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Blindfilter.
- Geben Sie eine der mit dem Gerät mitgelieferten Reinigungstabletten in den Blindfilter und befestigen Sie den Siebträger wieder.
- Drücken Sie für einige Sekunden die WASH-Taste.

- Wählen Sie mit den Tasten (**PD1**) und (**PD2**) die zu reinigende Brühgruppe (Siebträger mit Reinigungstablette) und drücken Sie dann (**PD3**) zur Bestätigung.

- Drücken Sie erneut (**PD3**) um den Status zu markieren.

- Ändern Sie mit den Tasten (**PD1**) und (**PD2**) den zu deaktivierenden oder zu aktivierenden Status.
- Drücken Sie (**PD3**) zur Bestätigung der Aktivierung des Reinigungszyklus.

- Bei der Einschaltung des Reinigungszyklus kehrt das Display auf den Startbildschirm zurück und zeigt das Symbol des Reinigungszyklus an.
- Wiederholen Sie das oben beschriebene Verfahren für die Reinigung der anderen Brühgruppen.

- Entnehmen Sie nach der Beendigung der Reinigungsverfahren der Brühgruppen und vor ihrer Verwendung aus einer jeden gereinigten Brühgruppe mindestens 200 ml Wasser, indem Sie die Taste (**PD3**) (kontinuierliche Ausgabe) drücken, die sich auf die jeweilige Brühgruppe ohne den eingesetzten Siebträger bezieht.

TÄGLICHE REINIGUNG DES KESSELS

Reinigen Sie den Kessel täglich, um ein stets reines und trinkbares Heißwasser für die Aufgussgetränke gewährleisten zu können. Gehen Sie zur Reinigung des Kessels folgendermaßen vor:

- Führen Sie einen Schlauch mit der einen Seite in die Auslaufstutzen des Heißwassers am Gerät und mit der anderen Seite in den Ausguss ein.
- Drücken Sie für einige Sekunden die WASH-Taste.

- Wählen Sie mit den Tasten (**PD1**) und (**PD2**) den Menüpunkt Kessel und drücken Sie dann (**PD3**) zur Bestätigung.

- Drücken Sie erneut (**PD3**) um den Status zu markieren.

- Ändern Sie mit den Tasten (**PD1**) und (**PD2**) den zu deaktivierenden oder zu aktivierenden Status.

- Drücken Sie (**PD3**) zur Bestätigung der Aktivierung des Reinigungszyklus.

- Bei der Aktivierung des Reinigungszyklus kehrt das Display auf den Startbildschirm zurück und zeigt das Symbol des Reinigungszyklus an.

ACHTUNG

Befestigen Sie den zur Ableitung des Warmwassers aus dem Gerät verwendeten Schlauch gut, um Verbrennungen zu vermeiden.

- Während der Reinigung des Kessels bleiben die Brühgruppen in Betrieb.
- Dieser Zyklus dauert ungefähr 30 Minuten. Es wird daher empfohlen, ihn am Ende des Arbeitstages durchzuführen.

regelmässige reinigung

Montieren Sie die Duschsiebscheibe und die Duschsiebhalterung unter den Brühgruppen zirka aller 3-6 Tage (entsprechend des täglichen Arbeitsumfangs) aus und reinigen Sie diese mit der dafür vorgesehenen, mitgelieferten Bürste.
Geben Sie beim erneuten Einmontieren dieser Teile auf die korrekte Positionierung aller Teile acht, da ansonsten eine schlechte Qualität des Kaffeeauszugs und eine Beschädigung der Brühgruppen die Folge sein können.

ACHTUNG
Sollte das Gerät für länger als 2 Tage nicht in Betrieb genommen werden, nehmen Sie die Reinigung der Brühgruppen und des Kessels, wie oben beschrieben, vor.

WARTUNG DES WASSERENTHÄRTERS
Sollte das Gerät an einen Wasserenthärter angeschlossen sein, nehmen Sie für die Wartung dieses letzteren auf dessen Gebrauchsanweisung Bezug.

ACHTUNG
Der Hersteller und der Installateur haften nicht für etwaige Schäden, die auf das Fehlen und/oder auf eine unsachgemäße Wartung des Wasserenthärters zurückzuführen sind.

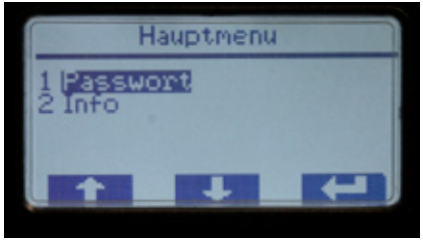
anzeige nützlicher informationen

Über das Display und die Navigationstasten können einige wichtige Informationen angezeigt werden. Gehen Sie folgendermaßen vor, um das Menü INFO zu öffnen:

- Drücken Sie die MENU-Taste.

2- INFO MENÜ

- Wählen Sie mit den Tasten (**PD1**) und (**PD2**) die Option 2- Info, drücken Sie dann (**PD3**) um dieses Menü zu öffnen.



2-1 BELEUCHTUNG

Dieses Menü dient der Ein- und Ausschaltung der vorderen Beleuchtung des Betriebsbereichs.

- Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).

- Drücken Sie erneut (**PD3**) um den Status zu markieren.

- Ändern Sie mit den Tasten (**PD1**) und (**PD2**) den zu deaktivierenden oder zu aktivierenden Status.

- Drücken Sie (**PD3**) zur Aktivierung des Lichts und schließlich ESC um zum INFO Menü zurückzukehren.

2-2 ALARME

Dieses Menü ermöglicht, mittels des Verlaufs der Fehlermeldungen zu veran-

schaulichen, ob Funktionsstörungen des Gerätes aufgetreten sind.

- Drücken Sie (**PD3**) um dieses Menü zu öffnen. Scrollen Sie mit den Tasten (**PD1**) und (**PD2**) alle im Verlauf der Fehlermeldungen registrierten Alarme. Beachten Sie dabei, dass

der zuerst angezeigte Alarm in zeitlicher Reihenfolge bezüglich des Auftretens der Letzte ist. Die maximale Speicherkapazität liegt bei 20 Alarmen. Wird diese Anzahl überschritten, werden die älteren Alarme gelöscht und durch die neueren überschrieben.

- Drücken Sie ESC um zum Menü Info zurückzukehren.

2-3 REINIGUNG

Dieses Menü ermöglicht die Veranschaulichung der Zähler der durchgeführten Reinigungszyklen, um zu überprüfen, ob der Betreiber der Espressomaschine täglich die Instandhaltung vornimmt.

- Drücken Sie (**PD3**) um dieses Menü zu öffnen.
- Mit den Tasten (**PD1**) und (**PD2**) können Sie alle Reinigungen der verschiedenen Einheiten einsehen.
- Drücken Sie nach Beendigung (**PD3**) um zum Menü Info zurückzukehren.

2-4 ZÄHLER

Dieses Menü ermöglicht die Veranschaulichung aller Zähler für die Espressoausgabe (Teilzähler und Gesamtzähler), für die Warmwasser- und für die Dampfausgabe mittels MCS (falls aktiviert).

- Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).

2-4-1 ZÄHLER DER BRÜHGRUPPE

• Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).

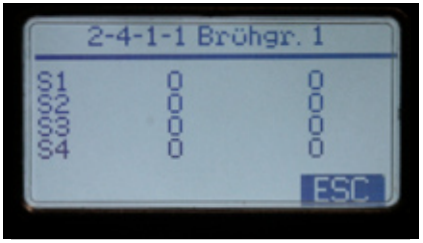
• Markieren Sie mit den Tasten (**PD1**) und (**PD2**) das Menü, das angezeigt werden soll.

• Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).

2-4-1-1 ZÄHLER DER BRÜHGRUPPE 1

S1-S2-S3-S4 sind die 4 automatischen Selektionen für jede Brühgruppe. Die linke Ziffernspalte bezieht sich auf die Teilzähler. Die rechte Ziffernspalte bezieht sich auf die Gesamtzähler.

• Drücke Sie am Ende der Konsultation ESC, um zum Menü 2-4-1 zurückzukehren. Wiederholen Sie die vorhergehenden Schritte, um die Zähler der anderen Gruppen einzusehen.

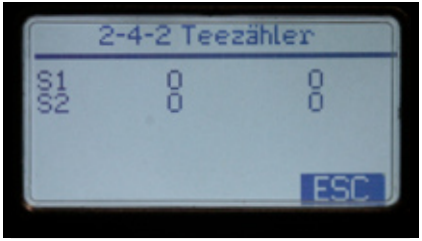


2-4-2 WARMWASSERZÄHLER

Dieses Menü ermöglicht die Einsicht der Warmwasserzähler.

• Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).

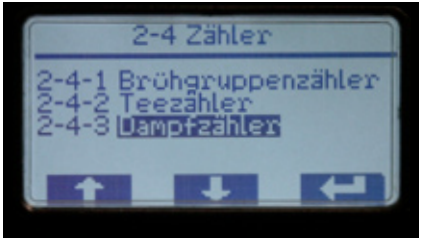
• Drücken Sie nach Beendigung der Einsicht (**PD3**) um zum Menü 2-4 zurückzukehren.



2-4-3 ZÄHLER DER DAMPFENTNAHME MITTELS MCS

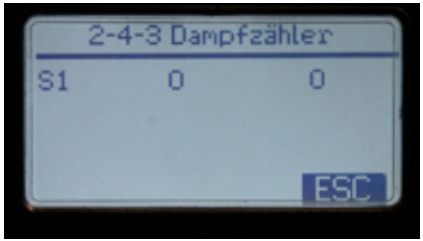
Dieses Menü ermöglicht die Einsicht des Zählers der Dampfabgabe mittels MCS.

• Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).



• Nachdem Sie die gewünschte Information eingesehen haben,

drücken Sie ESC um zum INFO Menü zurückzukehren.



2-5 TEMPERATUREN

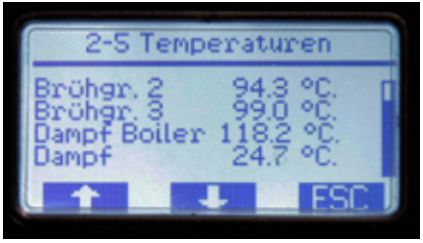
Dieses Menü ermöglicht die Veranschaulichung der Temperatur der Brühgruppen, des Boilers und der Milchsonde des MCS, wenn installiert, in Echtzeit.

ACHTUNG

Diese Temperaturen müssen abgelesen werden, nachdem mindestens 5 Minuten seit der letzten Ausgabe aus den Brühgruppen vergangen sind, ansonsten ist die angezeigte Temperatur nicht zuverlässig.

- Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).

- Mit Hilfe der Tasten (**PD1**) und (**PD2**) können alle oben aufgeführten Temperaturen angezeigt werden.



- Drücken Sie nach Beendigung der Einsicht (**PD3**) um zum INFO Menü zurückzukehren.

2-6 ZYKLUSZÄHLER

Dieses Menü ermöglicht die Veranschaulichung der Zähler der Betriebszyklen einer jeden elektromagnetischen peripheren Einheit im Gerät.

- Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).

- Mit Hilfe der Tasten (**PD1**) und (**PD2**) können alle Zähler der Haupteinheiten angezeigt werden.

- Drücken Sie nach Beendigung der Einsicht (**PD3**) um zum INFO Menü zurückzukehren.

2-7 MÜHLE (GCS)

Dieses Menü ermöglicht einzusehen, ob der Anschluss der Mühle(n) korrekt und effizient funktioniert.

• Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).

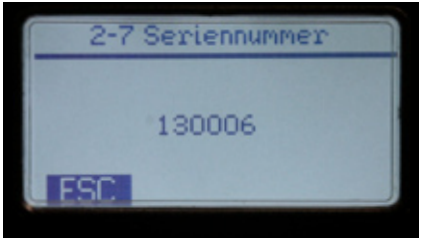
• Drücken Sie nach Beendigung ESC um zum Menü Info zurückzukehren.

2-8 SERIENNUMMER

Dieses Menü ermöglicht die Anzeige der Seriennummer des Gerätes, die mit der Seriennummer auf dessen Typenschild übereinstimmen muss.

• Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).

• Drücken Sie nach Beendigung ESC um zum Menü Info zurückzukehren.



2-9 FREIGABE DER FIRMWARE

Dieses Menü ermöglicht die Anzeige der in der elektronischen Steuerung des Gerätes installierten Firmware.

• Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).

• After getting the needed info, push ESC to go back to the INFO Menu.

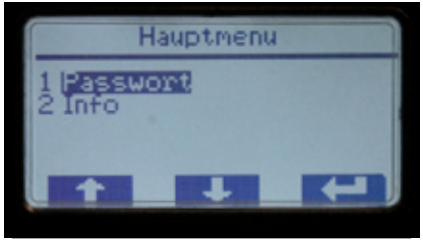
ACHTUNG

Diese Tatsache ist wichtig, damit der technische Kundendienst einschätzen kann, ob die Firmware des Gerätes mit einer neueren Version des Herstellers aktualisiert werden muss.

programmierung durch den anwender

- Unter MENÜ können Sie verschiedene Einstellungen programmieren, wie beispielsweise die Ein- und Abschaltung des Boilers für die Warmwasser- und Dampfabgabe oder die Freigabe des Wochentimers.

- Bei Drücken der MENÜ-Taste wird folgende Bildschirmseite angezeigt:
- Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).



1 PASSWORT

- Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).

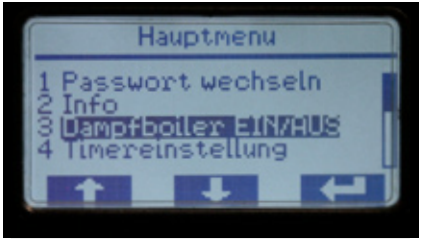
1-1 BENUTZER

- Wählen Sie mit den Tasten (**PD1**) und (**PD2**) um User auszuwählen und drücken Sie zur Eingabe des Benutzerpasswortes (Standardwert 0000).
- Ändern Sie die Zahl (**PD1**) und (**PD2**) und bestätigen Sie diese mit (**PD3**).
- Bei Bestätigung der letzten der 4 Zahlen kehren Sie automatisch zum Hauptmenü zurück.
- Nach der Eingabe des Benutzerpasswortes gelangt der Betreiber ausgehend vom Hauptmenü in die Menüs 3-Freigabe des Boilers und 4-Einstellung des Timers.

3 - AKTIVIERUNG DES Boilers

Dieses Menü dient der manuellen Ein- und Abschaltung des Hauptboilers für die Dampf- und die Warmwasserabgabe für Aufgussgetränke.

- Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).



Standardmäßig ist der Boilers eingeschaltet.

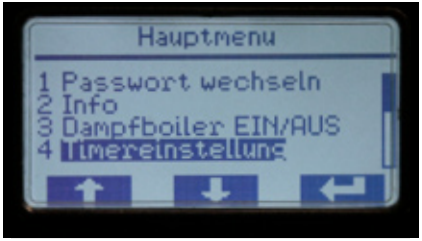
- Drücken Sie die Taste (**PD3**) um den Status zu markieren.

- Mit Hilfe der Tasten (**PD1**) und (**PD2**) können der Status geändert und der gewünschte Status gewählt werden.
- Drücken Sie erneut (**PD3**) zur Bestätigung.
- Drücken Sie ESC nach Beendigung, um zum Hauptmenü zurückzukehren.

4 - PROGRAMMIERUNG DES TIMERS

Dieses Gerät ist mit einem Wochentimer zur Ein- und Ausschaltung einer jeden Brühgruppe und des Boilers ausgestattet. Alle Timer sind unabhängig voneinander programmierbar und bieten die Möglichkeit, die Ein- und Ausschaltung/Sicherheit einer jeden Einheit auf täglicher Basis einzustellen.

- Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).



4-1 EINSCHALTUNG

- Öffnen Sie das Menü mit (**PD3**).

- Möchten Sie den Timer einschalten, drücken Sie die Taste (**PD3**) um den zu ändernden Status zu markieren.

- Ändern Sie den Status mit Hilfe der Tasten (**PD1**) und (**PD2**) indem Sie JA wählen, und drücken Sie (**PD3**) zur Bestätigung.

- Drücken Sie nach Beendigung der Aktivierung ESC um zum vorhergehenden Menü zurückzukehren.
- Nach der Einschaltung des Timers werden im Menü 4 die programmierbaren Wochentage angezeigt.

- Wählen Sie mit Hilfe der Tasten (**PD1**) und (**PD2**) den Tag, den Sie programmieren möchten, und drücken Sie (**PD3**) um die Programmierung des Tages festzulegen.

4-2 MONTAG

- Drücken Sie die Taste (**PD3**) um die Programmierung des Boilers zu öffnen und drücken Sie (**PD3**) erneut, um zur Uhrzeit der Einschaltung des Boilers zu gelangen.

- Stellen Sie mit Hilfe der Tasten (**PD1**) und (**PD2**) die Uhrzeit der Einschaltung ein und drücken sie anschließend (**PD3**) zur Bestätigung.

- Bei Bestätigung des Wertes gelangen Sie automatisch zum nächsten Wert. Stellen Sie mit Hilfe der Tasten (**PD1**) und (**PD2**) die Uhrzeit der Ausschaltung ein und drücken sie anschließend (**PD3**) zur Bestätigung.

- Bei Bestätigung des Wertes gelangen Sie automatisch zum nächsten Wert. Wählen Sie mit den Tasten (**PD1**) und (**PD2**) den einzustellenden Status außerhalb der vorgesehenen Betriebszeit. Drücken Sie anschliessend (**PD3**) zur Bestätigung.

ANMERKUNG

Es können 2 Abschaltungsvarianten eingestellt werden

- *Abschaltung (OFF), bei der die Einheit vollkommen abgeschaltet wird.*
- *Sicherung (SIC), bei der die Einheit eine Temperatur beibehält, die als sicher und als wirtschaftlich günstig zur Energieeinsparung verhilft.*

- Bei Bestätigung des Wertes gelangen Sie automatisch zur nächsten zu programmierenden Einheit. Wählen Sie mit Hilfe der Tasten (**PD1**) und (**PD2**) eine weitere zu programmierende Einheit aus und wiederholen Sie dann die oben beschriebenen Verfahren.

- Am Ende der Programmierung kehren Sie bei Bestätigung des letzten Wertes automatisch zu Menü 4 zurück.

An dieser Stelle kann die Programmierung des ersten Tages auf die anderen Tage kopiert werden, für die man die gleichen Betriebszeiten des Gerätes wünscht.

- Markieren Sie mit den Tasten (**PD1**) und (**PD2**) das Menü 4-9 Kopieren, drücken Sie dann (**PD3**) um dieses Menu zu öffnen.

4-9 KOPIEREN

Als Standardeinstellung ist Montag der Ausgangstag und Dienstag der Zieltag; es ist daher ausreichend, wiederholt zu drücken, um alle Tage zu kopieren, die programmiert werden sollen.

- Drücken Sie nach Beendigung ESC um zu Menü 4 zurückzukehren.

Möchten Sie für jeden Tag eine unterschiedliche Programmierung einstellen, gehen Sie für jeden einzelnen Tag wie im Punkt 4-2 beschrieben vor. Möchten Sie die Aktivität für einen Tag aussetzen, müssen Sie lediglich alle Ein- und Abschaltzeiten auf 00.00 als Einstellung des Ruhetages lassen.

- Drücken Sie nach Beendigung der Programmierung des Timers ESC um zum Hauptmenü zurückzukehren.

alarme

Dieses Gerät ist mit einem elektronischen Steuerungssystem ausgestattet, das nicht nur alle operativen Funktionen steuert, sondern auch die korrekte Funktionsweise sämtlicher Komponenten überprüft.
Sollte bei einer bestimmten Funktion eine Anomalie festgestellt werden, wird diese registriert und/oder durch eine Alarmmeldung auf dem Startbildschirm angezeigt.

ACHTUNG
Ein Alarm kann aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung des Gerätes ausgelöst werden; in diesem Fall genügt es, die Verwendungsweise zu korrigieren, um das Problem zu beheben.

Einige Alarme werden nur angezeigt und nicht im System abgespeichert, da sie für die korrekte Funktionsweise des Gerätes, vor allem hinsichtlich der Sicherheit des Betreibers und der Gegenstände und Personen im Umkreis der Espressomaschine, wenig Bedeutung haben. Diese Alarme werden durch das Symbol „A“ angezeigt.
Weitere Alarme, die Anomalien bezüglich der Sicherheit und der korrekten Funktionsweise eines Teils des Gerätes angeben, werden hingegen mit Datum und Uhrzeit des Eingriffes angezeigt und registriert. Diese Alarme können den Teil, in dem die Störung vorliegt, blockieren und werden durch das Symbol “ABP” angezeigt.
Nur einige Alarme führen zu einer Totalsperre des Gerätes. Sie werden durch das Symbol “ABT“ dargestellt.

Alarme vom Typ “A”

„TIMEOUT-FEHLER BRÜHGRUPPE 1“,
Ursache
Dieser Alarm wird ausgelöst, erfolgt eine Espressoausgabe an der Brühgruppe 1 mittels der Taste P5 für die kontinuierliche Espressoausgabe für länger als 120 Sekunden.
Wirkung
Ausschaltung der Brühgruppe; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„TIMEOUT-FEHLER BRÜHGRUPPE 2“,
Ursache
Dieser Alarm wird ausgelöst, erfolgt eine Espressoausgabe an der Brühgruppe 2 mittels der Taste P5 für die kontinuierliche Espressoausgabe für länger als 120 Sekunden.
Wirkung
Ausschaltung der Brühgruppe; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„TIMEOUT-FEHLER BRÜHGRUPPE 3“,

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, erfolgt eine Espressoausgabe an der Brühgruppe 3 mittels der Taste P5 für die kontinuierliche Espressoausgabe für länger als 120 Sekunden.

Wirkung

Ausschaltung der Brühgruppe; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„TIMEOUT-FEHLER BRÜHGRUPPE 4“,

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, erfolgt eine Espressoausgabe an der Brühgruppe 4 mittels der Taste P5 für die kontinuierliche Espressoausgabe für länger als 120 Sekunden.

Wirkung

Ausschaltung der Brühgruppe; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„TIMEOUT-FEHLER DAMPF“,

Ursache

Dieser Alarm wird während der Dampfausgabe über das MCS ausgelöst, ist die Temperatursonde der Milch nicht in der Lage, innerhalb von 60 Sekunden 30°C zu erreichen.

Wirkung

Blockierung der Dampfausgabe; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

Alarme vom Typ “ABP”

„TIME-OUT-FEHLER BOILER“,

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, erreicht der Boiler innerhalb von 10 Minuten nach seiner Einschaltung nicht die Temperatur von 40 °C.

Wirkung

Blockierung der Heizung des Boilers; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„BOILERSONDE GETRENNT“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, befindet sich die Temperatursonde des Boilers im Off-Bereich.

Wirkung

Blockierung der Heizung des Boilers; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„KURZSCHLUSS DER BOILERSONDE“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, befindet sich die Temperatursonde des Boilers im Off-Bereich.

Wirkung

Blockierung der Heizung des Boilers; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„HOHE BOILERTEMPERATUR“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, hat die Temperatursonde des Boilers über 127°C erreicht.

Wirkung

Blockierung der Heizung des Boilers; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„DAMPFSONDE GETRENNT“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, befindet sich die Temperatursonde des MCS im Off-Bereich.

Wirkung

Blockierung der MCS-Funktion; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„KURZSCHLUSS DER DAMPFSONDE“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, befindet sich die Temperatursonde des MCS im Off-Bereich.

Wirkung

Blockierung der MCS-Funktion; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„TIMEOUT-FEHLER SONDE BRÜHGR. 1“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, erreicht die Brühgruppe 1 innerhalb von 5 Minuten nach ihrer Einschaltung nicht die Temperatur von 50°C.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 1; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„SONDE DER BRÜHGR. 1 GETRENNT“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, befindet sich die Temperatursonde der Brühgruppe 1 im Off-Bereich.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 1; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„KURZSCHLUSS DER SONDE VON BRÜHGR. 1“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, befindet sich die Temperatursonde der Brühgruppe 1 im Off-Bereich.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 1; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„HOHE TEMPERATUR DER BRÜHGR. 1“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, überschreitet die Temperatur der Brühgruppe 1 120°C.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 1; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„TIMEOUT-FEHLER SONDE BRÜHGR. 2“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, erreicht die Brühgruppe 2 innerhalb von 5 Minuten nach ihrer Einschaltung nicht die Temperatur von 50°C.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 2; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„SONDE DER BRÜHGR. 2 GETRENNT“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, befindet sich die Temperatursonde der Brühgruppe 2 im Off-Bereich.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 2; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„KURZSCHLUSS DER SONDE VON BRÜHGR. 2“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, befindet sich die Temperatursonde der Brühgruppe 2 im Off-Bereich.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 2; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„HOHE TEMPERATUR DER BRÜHGR. 2“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, überschreitet die Temperatur der Brühgruppe 2 120°C.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 2; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„TIMEOUT-FEHLER SONDE BRÜHGR. 3“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, erreicht die Brühgruppe 3 innerhalb von 5 Minuten nach ihrer Einschaltung nicht die Temperatur von 50°C.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 3; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„SONDE DER BRÜHGR. 3 GETRENNT“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, befindet sich die Temperatursonde der Brühgruppe 3 im Off-Bereich.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 3; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„KURZSCHLUSS DER SONDE VON BRÜHGR. 3“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, befindet sich die Temperatursonde der Brühgruppe 3 im Off-Bereich.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 3; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„HOHE TEMPERATUR DER BRÜHGR. 3“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, überschreitet die Temperatur der Brühgruppe 3 120°C.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 3; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„TIMEOUT-FEHLER SONDE BRÜHGR. 4“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, erreicht die Brühgruppe 4 innerhalb von 5 Minuten nach ihrer Einschaltung nicht die Temperatur von 50°C.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 4; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„SONDE DER BRÜHGR. 4 GETRENNT“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, befindet sich die Temperatursonde der Brühgruppe 4 im Off-Bereich.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 4; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„KURZSCHLUSS DER SONDE VON BRÜHGR. 4“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, befindet sich die Temperatursonde der Brühgruppe 4 im Off-Bereich.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 4; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„HOHE TEMPERATUR DER BRÜHGR. 4“

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, überschreitet die Temperatur der Brühgruppe 4 120°C.

Wirkung

Blockierung der Heizung der Gruppe 4; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen.

„VOLUMENZÄHLER DER BRÜHGR. 1 IST DEFEKT“,

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, empfängt die elektronische Steuerung während einer Espressoausgabe an Brühgruppe 1 von dem entsprechenden Durchflusszähler derselben Brühgruppe keine Impulse.

Wirkung
Die Espressoausgabe muss manuell durch Drücken derselben Taste unterbrochen werden, die für die laufende Ausgabe betätigt wurde.

„VOLUMENZÄHLER DER BRÜHGR. 2 IST DEFEKT“,

Ursache
Dieser Alarm wird ausgelöst, empfängt die elektronische Steuerung während einer Espressoausgabe an Brühgruppe 2 von dem entsprechenden Durchflusszähler derselben Brühgruppe keine Impulse.
Wirkung
Die Espressoausgabe muss manuell durch Drücken derselben Taste unterbrochen werden, die für die laufende Ausgabe betätigt wurde.

„VOLUMENZÄHLER DER BRÜHGR. 3 IST DEFEKT“,

Ursache
Dieser Alarm wird ausgelöst, empfängt die elektronische Steuerung während einer Espressoausgabe an Brühgruppe 3 von dem entsprechenden Durchflusszähler derselben Brühgruppe keine Impulse.
Wirkung
Die Espressoausgabe muss manuell durch Drücken derselben Taste unterbrochen werden, die für die laufende Ausgabe betätigt wurde.

„VOLUMENZÄHLER DER BRÜHGR. 4 IST DEFEKT“,

Ursache
Dieser Alarm wird ausgelöst, empfängt die elektronische Steuerung während einer Espressoausgabe an Brühgruppe 4 von dem entsprechenden Durchflusszähler derselben Brühgruppe keine Impulse.
Wirkung
Die Espressoausgabe muss manuell durch Drücken derselben Taste unterbrochen werden, die für die laufende Ausgabe betätigt wurde.

„TIMEOUT-FEHLER DER AUTOMAT. WASSERNIVEAU-REGELUNG“,

Ursache
Dieser Alarm wird ausgelöst, gelingt es der automatischen Wasserniveau-Regelung innerhalb der im Rahmen der Programmierung eingestellten Zeit nicht, die Wassermenge im Boiler auf das vorgesehene Betriebsniveau zurückzuführen.
Wirkung
Blockierung der automatischen Wasserniveau-Regelung; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen und die automatischen Wasserniveau-Regelung neu zu starten.

„SICHERHEITSNIVEAU“,

Ursache
Dieser Alarm wird ausgelöst, sinkt der Wasserstand im Boiler unter den Grenzwert der Sicherheitssonde ab.
Wirkung
Blockierung der Heizung des Boilers; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen. Wird der Alarm wiederholt ausgelöst, wenden Sie sich bitte an einen zugelassenen technischen Kundendienst.

„SERIELLE MÜHLE DEFEKT“,

Ursache
Dieser Alarm wird ausgelöst, kommunizieren die Espressomaschine und die an diese angeschlos-

sene Mühle nicht miteinander (GCS-Funktion).

Wirkung

Blockierung der Selbstregulierung der Mühle; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen. Wird der Alarm wiederholt ausgelöst, wenden Sie sich bitte an einen zugelassenen technischen Kundendienst und verwenden Sie vorübergehend Taste der kontinuierlichen Ausgabe.

„SERIELLE KASSE DEFEKT“,

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, kommunizieren die Espressomaschine und das an diese angeschlossene Kassensystem nicht miteinander.

Wirkung

Blockierung aller Espressoausgaben; drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen. Wird der Alarm wiederholt ausgelöst, wenden Sie sich bitte an einen zugelassenen technischen Kundendienst.

„DATENVERLUST“,

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, liegt ein Datenverlust im EEPROM vor, d.h., dass alle zum Zeitpunkt der Installation vorgenommenen Einstellungen verloren gehen und das Gerät wieder mit den Werksangaben betrieben wird. Drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen, und wenden Sie sich an einen zugelassenen technischen Kundendienst.

„UHR DEFEKT“,

Dieser Alarm wird ausgelöst, funktioniert das interne Modul der Uhr nicht. Ist der Timer eingeschaltet, wird er demzufolge automatisch ausgeschaltet. Drücken Sie DEL auf dem Display, um den Alarm zu löschen. Wird der Alarm wiederholt ausgelöst, wenden Sie sich bitte an einen zugelassenen technischen Kundendienst.

Alarme vom Typ “ABT”

„SERIELLE CPU DEFEKT“,

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, besteht kein Dialog mehr zwischen der Elektronikplatine der Stirnseite und der Leistungsplatine hinsichtlich der seriellen Übertragung.

Wirkung

Totalsperre des Gerätes; Sollte das Problem nach dem Versuch eines Resets des Gerätes mit Hilfe des Hauptschalters weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an zugelassenen technischen Kundendienst.

„24V ALARM“,

Ursache

Dieser Alarm wird ausgelöst, fällt die Spannung unter 24 Volt. Diese Spannung ist für den Betrieb aller internen peripheren Einheiten erforderlich.

Wirkung

Totalsperre des Gerätes; Sollte das Problem nach dem Versuch eines Resets des Gerätes mit Hilfe des Hauptschalters weiterhin auftreten, wenden Sie sich bitte an zugelassenen technischen Kundendienst.

manual de usuario

indice

dotacíon de la máquina de café ..... página 108

advertencias generales ..... página 109

predisposición para la instalación ..... página 110

descripción ..... página 111

advertencias para la seguridad ..... página 112

descripción de la máquina..... página 114

puesta en funcionamiento ..... página 115

preparación del café espresso ..... página 116

preparación de la leche caliente ..... página 117

erogación de agua caliente ..... página 117

uso del calienta tazas ..... página 118

uso del mcs (opcional) ..... página 119

mantenimiento periódico ..... página 120

limpieza periódica .....página 123

visualización de informaciones útiles ..... página 124

programaciones a cargo del cliente .....página 129

alarmas ..... página 135

esquema eléctrico ..... página 174

El fabricante se reserva el derecho de modificar el presente manual sin obligación de actualizar las ediciones anteriores. Leer atentamente las instrucciones y las advertencias contenidas en el manual pues contienen indicaciones importantes sobre el uso y mantenimiento del aparato. Un uso erróneo puede ocasionar daños a personas, animales o cosas respecto de los cuales el fabricante no será considerado responsable.

Primera edición / Julio de 2013

dotacíon de la máquina de café

- Una serie de portafiltros completos + 1 portafiltro completo de 2 dosis
- Un juego completo de tubos flexibles para la conexión de agua
- Dos series de filtros (de las cuales una ya instalada en los portafiltros)
- Una serie de duchas
- Un filtro ciego
- Un cepillo de limpieza
- Un envase de pastillas limpiadoras
- Una prensa de café manual
- Un paño para la limpieza general de las partes exteriores
- Un manual de uso y mantenimiento ordinario
- Un soporte de goma para prensar el café.

advertencias generales

Esta máquina debe destinarse solo al uso para el que fue expresamente concebida. Cualquier otro uso se considerará impropio e inadecuado. El fabricante no podrá ser considerado responsable de eventuales daños causados por usos impropios. La seguridad eléctrica de la máquina se obtiene cuando la misma está correctamente conectada a una instalación de puesta a tierra.

Las conexiones eléctrica, de agua y de descarga deberán ser realizadas por el usuario en una posición adecuada para permitir la correcta instalación de la máquina.

El instalador no puede modificar la instalación existente realizada por el usuario.

Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido con un cable conforme a las normas, que podrá comprarse al fabricante o al servicio de asistencia técnica.

Para el correcto funcionamiento y buen mantenimiento de la máquina puede ser necesario instalar un descalcificador para el agua de alimentación, con la finalidad de impedir la formación de cal. El instalador deberá evaluar si instalar el descalcificador y el usuario deberá predisponer el espacio para una correcta instalación del descalcificador de acuerdo con las instrucciones indicadas en el respectivo manual de instrucciones.
El nivel de presión acústica continuo, ponderado, es inferior a 70 dB.

predisposición para la instalación

La máquina debe colocarse sobre una superficie que garantice su apoyo seguro.

En la fase de preparación de las instalaciones, efectuar un orificio A-fig. 1 (10 x 10 cm) en la superficie de apoyo para poder efectuar las conexiones con las instalaciones en la parte inferior B -fig. 1.

La máquina debe estar alimentada exclusivamente con agua fría destinada al consumo humano, conforme a las normas y en cumplimiento de las disposiciones nacionales.

La presión de red de agua debe estar comprendida entre 0,1 y 0,6 MPa. Si no se cumple este requisito, consultar al fabricante.

Entre la red de agua y el tubo de alimentación de agua de la máquina debe instalarse una llave de paso, para poder interrumpir el suministro de agua en caso de que sea necesario (1-fig 1). Predisponer un sifón de descarga (5-fig. 1) de de 40 mm de diámetro como mínimo y conectarlo a la instalación de descarga del local de instalación.

La máquina se suministra sin enchufe porque está prevista la instalación fija a la red eléctrica. Por lo tanto, es necesario instalar un interruptor omnipolar conforme a las normas y que cumpla las disposiciones (7-fig. 1).

descripción

fig. 1

1 - Grifo de alimentación de agua

2 - Tubos flexibles para conexión de agua

3 - Descalcificador de agua opcional

4 - Tubo de descarga

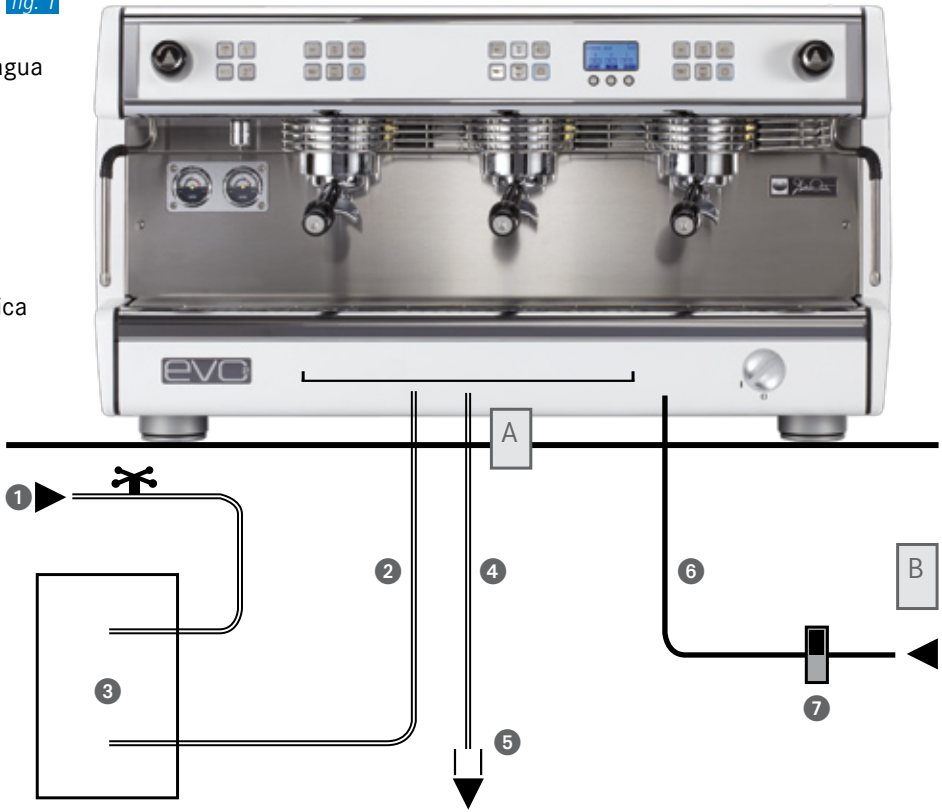
5 - Sifón de descarga

6 - Cable de alimentación eléctrica

7 - Interruptor de alimentación eléctrica

A - Orificio en la superficie de apoyo

B - Parte inferior



advertencias para la seguridad

Esta máquina debe destinarse solo al uso para el que fue expresamente concebida. Cualquier otro uso se considerará impropio e inadecuado. El fabricante no podrá ser considerado responsable de eventuales daños causados por usos impropios. La seguridad eléctrica se obtiene solo cuando la máquina está conectada a una instalación de puesta a tierra.

Este requisito fundamental deberá ser comprobado por personal cualificado. El fabricante y el instalador no podrán ser considerados responsables de eventuales daños causados por ausencia o deficiencia de la puesta a tierra de la instalación.
La utilización de cualquier aparato eléctrico supone el cumplimiento de las siguientes normas esenciales:

- No usar la máquina si se tienen las manos o los pies mojados o se está descalzo.
- La máquina no debe ser usada por personas (incluidos niños) cuya capacidad física, sensorial o mental esté reducida o que no dispongan de la debida experiencia o conocimientos, salvo que estén vigilados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones sobre el uso de la máquina.
- Los niños deben ser vigilados para constatar que no jueguen con la máquina.
- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento ordinario, desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica y cerrar el agua.
- Para limpiar la máquina, no lavarla con chorros de agua ni sumergirla en agua.
- No dejar la máquina encendida y sin vigilancia por largos periodos (p. ej. 1 día).
- Para garantizar la eficiencia de la máquina y su correcto funcionamiento, es indispensable atenerse a las instrucciones del fabricante y efectuar el mantenimiento ordinario.
- La máquina debe instalarse de modo que la superficie más elevada quede por lo menos a 1 metro de altura.
- La máquina debe ser colocada de modo que trabaje en modo seguro, en forma horizontal (utilizar el nivel) ajustando los pies de apoyo.
- La temperatura ambiente del lugar donde funcione la máquina debe estar comprendida entre 5 °C como mínimo y 30 °C como máximo. En caso de que la máquina permanezca en un ambiente con temperatura bajo cero, dirigirse exclusivamente al Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.
- Para la instalación de la máquina,

utilizar exclusivamente el juego de juntas suministrado en dotación.

- En caso de averías y/o mal funcionamiento de la máquina, apagarla completamente. El usuario debe abstenerse de cualquier intento de reparación y dirigirse exclusivamente al Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.

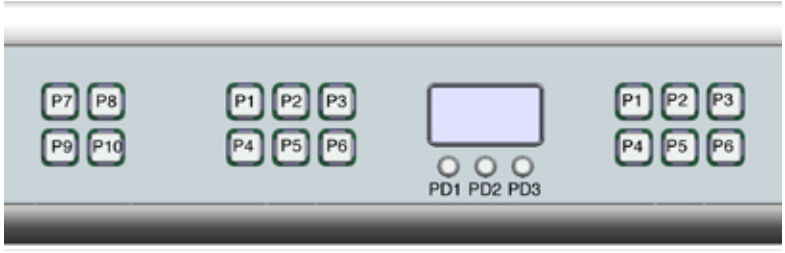
if the above-mentioned instructions are not followed, the safety and wear of the appliance can be jeopardized and its guarantee is no longer valid.
This appliance can be used exclusively by skilled professionals. Avoid the use of this appliance by children or unqualified persons. This appliance shall be used only for the use it has been designed for. Any other use shall be considered wrong or unreasonable and therefore the manufacturer shall not be held responsible for any damages caused to persons, animals or things due to a wrong or unreasonable use of this appliance.

descripción de la máquina

1. main switch
2. adjustable foot
3. drip tray
4. steam wand
5. steam knob
6. hot water spigot
7. boiler pressure gauge
8. pump pressure gauge
9. filter holder
10. filter holder

P1 - dose button - single shot
P2 - dose button - double shot
P3 - free dose and/or stop button
P4 - dose button - single long shot
P5 - dose button - double long shots
P6 - group head On/Off button
PD1 - navigation button
PD2 - navigation button
PD3 - navigation button
P7 - cup warmer button
P8 - hot water single shot button
P9 - MCS button
P10 - hot water double shot button

pic. 2



pic. 3

puesta en funcionamiento

Seguir las siguientes instrucciones con la ayuda del esquema indicado en la fig. 1.

- Abrir el grifo de la alimentación de agua (1 fig. 1).
- Encender el interruptor de la instalación eléctrica (7 fig. 1) y girar en sentido horario el interruptor general de la máquina (1 fig. 2); comprobar que se encienda el display.
- Inmediatamente después de encender la máquina, el controlador automático de nivel empieza a llenar la caldera hasta alcanzar el nivel de funcionamiento. Esta fase parpadea en el display el símbolo .
- Finalizada la fase de carga, los grupos erogadores activados empiezan a calentarse y en las casillas del valor de temperatura de los grupos parpadea el valor configurado.
- Al finalizar la fase de calentamiento, las casillas del valor de temperatura de los grupos dejan de parpadear y se visualiza el valor configurado en cada grupo.
- Inmediatamente después inicia la fase de calentamiento de la caldera, durante la cual parpadea en la casilla el valor de temperatura configurado.
- Durante el calentamiento de la caldera ya pueden utilizarse los grupos erogadores.
- Cuando la caldera llega a la temperatura predeterminada, en la casilla deja de parpadear el valor de temperatura configurado y el señalador acústico emite 2 bips para indicar que la máquina en su totalidad está lista para ser utilizada.

NOTA

La secuencia de activación de calentamiento descrita arriba se produce únicamente cuando la máquina se enciende después de un apagado total utilizando el interruptor general (1 fig.2). Esta secuencia tiene la función de no requerir demasiada energía en la fase de calentamiento de la máquina, evitando así problemas de sobrecarga de la instalación eléctrica del local de instalación.

preparación del café espresso

Para obtener siempre un buen café es necesario tener los portafiltros (⑩ fig.2) siempre insertados en los grupos erogadores (⑨ fig.2) para que se mantengan constantemente a la temperatura correcta.

- Desenganchar el portafiltro que se desee, evitando cogerlo por las partes metálicas calientes.
- Limpiar el filtro interno del portafiltro de eventuales residuos de café.
- Cargar el filtro con café molido fresco (1 dosis de café para el filtro individual, 2 dosis para el filtro doble), prensar con firmeza el café molido con la correspondiente presa manual suministrada en dotación, limpiar el borde del filtro de posibles residuos de café y volver a enganchar el portafiltro en el grupo erogador.
- Pulsar uno de los 4 botones de dosificación automática P1-P2-P4-P5 (fig. 3) del grupo al que está enganchado el portafiltro cargado de café.

ATENCIÓN

No poner las manos debajo de los grupos erogadores cuando estos están en funcionamiento.

No tocar las partes metálicas de los grupos erogadores o de los portafiltros puesto que pueden ocasionar quemaduras.

preparación de la leche caliente

Verter la leche en un jarro con mango. Introducir el tubo de vapor (4 fig.2) en el jarro y abrir el grifo de vapor (5 fig.2). del tubo de vapor utilizado. Cuando la leche alcanza la temperatura deseada, cerrar el grifo de vapor. Inmediatamente después de finalizar esta operación, limpiar con un paño húmedo el tubo de vapor para evitar que se formen incrustaciones de leche en el tubo. Después hacer salir vapor un instante sobre la rejilla de la bandeja para limpiar los posibles residuos de leche que hayan podido quedar dentro de la lanza de vapor protegiéndose de eventuales salpicaduras con un paño húmedo.

NOTA

Para obtener una crema de leche de buena calidad es necesario efectuar un específico procedimiento durante el calentamiento. Este procedimiento puede aprenderse en cursos de formación o vídeos específicos, pero por cuestiones de seguridad no se describe en el presente manual.

ATENCIÓN

Para manipular la lanza de vapor, utilizar la correspondiente empuñadura aislada. No abrir el grifo de vapor sin haber introducido antes el tubo de vapor en el jarro, para evitar posibles quemaduras.

erogación de agua caliente

Esta máquina está dotada de dos botones para la extracción del agua caliente para infusiones, dosificados a tiempo.

Colocar un recipiente (resistente a una temperatura de por lo menos 125 °C) debajo del difusor de salida de agua caliente (6 fig.2) y pulsar uno de los dos botones de erogación de agua caliente P8-P10 (fig. 3). Durante la instalación puede programarse la cantidad de agua a erogar por cada botón de extracción y también la temperatura del agua caliente para las infusiones. Esta programación debe ser efectuada exclusivamente por el instalador.

ATENCIÓN

No pulsar los botones de extracción de agua caliente antes de colocar un recipiente debajo del tubo de erogación, para evitar posibles quemaduras.

uso del calienta tazas

En determinadas condiciones ambientales se crea entorno a la máquina una circulación de aire frío que puede comprometer y desviar el normal flujo de aire caliente de la caldera de las tazas impidiendo que esta alcance la temperatura correcta.

La utilización de tazas no suficientemente calientes en el momento de erogar el café es motivo de la pérdida instantánea de aproximadamente 25-35 °C, por lo que se obtiene un expreso tibio.

El calienta tazas incorporado a esta máquina es de tipo eléctrico, por tanto puede activarse o desactivarse cuando sea necesario con el botón P7 (fig. 3).

La parte calentadora de la superficie porta tazas es solo la posterior.

En el display puede visualizarse el icono de la taza dada vuelta cuando el calienta tazas está activo.

La función calienta tazas tiene 2 potencias: pulsando el botón P7 una vez, el calienta tazas funciona en modo intermitente proporcionando un calentamiento medio. En este caso, parpadea el icono calienta tazas en el display.

Pulsando por segunda vez el botón P7 se configura, en cambio, el calentamiento máximo y el icono en el display queda fijo.

Para apagar el calienta tazas, pulsar nuevamente el botón P7 y desaparecerá el icono del display.

uso del mcs (opcional)

EL MCS es un sistema automático de calentamiento de la leche.
Utilizando el MCS se puede obtener una cantidad de leche calentada a una temperatura predeterminada, con una crema de leche comparable a la obtenida por los mejores baristas.
Para utilizar el MCS hay que colocar una cantidad de leche fría en un jarro, posicionarlo debajo de la lanza del MCS y pulsar el botón P9 (fig. 3).
Cuando la leche alcance la temperatura establecida (programada durante la fase de instalación de la máquina), la erogación de vapor se detendrá automáticamente y la leche estará lista para ser utilizada.

ATENCIÓN
No utilizar nunca el sistema MCS dirigiendo la lanza de vapor hacia el operador o hacia otra persona.

NOTA
Para el buen funcionamiento del MCS, después de cada uso, es necesario limpiar correctamente la lanza de vapor y el extremo. Se aconseja asimismo desmontar el extremo de la lanza de vapor por lo menos 2 veces al día (dependiendo del uso del MCS), limpiarlo y volverlo a montar.
Para obtener una buena crema de leche, se aconseja verter en el jarro una cantidad de leche suficiente como para cubrir el extremo de la lanza de vapor y colocar la lanza en posición lateral y descentrada dentro del jarro para facilitar la formación de un remolino durante el calentamiento de la leche.

mantenimiento periódico

ATENCIÓN

El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños a personas, animales o cosas que pudieran derivarse de una incorrecta ejecución del mantenimiento.

La eficiencia de la máquina está garantizada siempre que se efectúe su correcto mantenimiento. Por lo tanto, es importante atenerse a las siguientes instrucciones para efectuar un correcto mantenimiento.

Antes de realizar cualquier tipo de mantenimiento colocarse guantes de protección resistentes a las altas temperaturas.

LIMPIEZA DE LAS PIEZAS DEL REVESTIMIENTO

Limpiar todas las piezas del revestimiento con un paño húmedo bien escurrido; no usar limpiadores o esponjas abrasivas.

LIMPIEZA DIARIA DE LAS PIEZAS A CONTACTO CON EL CAFÉ

Todas las noches o al terminar de usar la máquina, desenganchar los portafiltros (⑩-fig.2) de los grupos erogadores (⑨-fig.2) y sacar los filtros de los portafiltros.

Lavar todas las piezas con el cepillo suministrado en dotación con la máquina para evitar que se formen incrustaciones de café tanto en las partes internas como en las externas.

También hay que extraer y lavar bien la bandeja (③-Pic.2) y la respectiva rejilla.

LAVADO DE LOS GRUPOS (DIARIO)

Esta máquina está dotada de un sistema de ciclos de lavado automático de los grupos erogadores.

Para efectuar el lavado de cada grupo proceder como sigue:

- Desenganchar el portafiltro del grupo que se desea limpiar, extraer el respectivo filtro e instalar el filtro ciego suministrado en dotación con la máquina.
- Colocar dentro del filtro ciego una pastilla limpiadora suministrada en dotación con la máquina y volver a enganchar el portafiltro.
- Pulsar durante algunos segundos el botón correspondiente al icono en el display.

- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) seleccionar el grupo que se desea limpiar (correspondiente al portafiltro con el limpiador) y pulsar para confirmar.

- Pulsar nuevamente (**PD3**) para seleccionar el estado.

- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) modificar el estado de desactivo a activo.
- Pulsar (**PD3**) para confirmar la activación del ciclo de lavado.

- Al activar el ciclo de lavado el display vuelve a la pantalla principal y se visualiza el icono del ciclo de lavado.
- Repetir las operaciones descritas arriba para el lavado de los demás grupos.

- Después de finalizar las operaciones de lavado de los grupos y antes de utilizarlos, extraer por lo menos 200 cm3 de agua de cada grupo lavado pulsando el respectivo botón P3 (erogación continua) teniendo el portafiltro desenganchado.

LAVADO DE LA CALDERA (DIARIA)

Para garantizar que el agua caliente para las infusiones esté siempre limpia y sea potable, efectuar diariamente el lavado de la caldera.

Para efectuar el lavado de la caldera, proceder como sigue:

- Introducir un extremo de un tubo flexible en la boca de salida de agua caliente de la máquina y el otro extremo en el fregadero.
- Pulsar durante algunos segundos el botón correspondiente al icono XX en el display.

- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) seleccionar la opción de caldera y pulsar (**PD3**) para confirmar.

- Pulsar nuevamente (**PD3**) para seleccionar el estado.

- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) modificar el estado de desactivo a activo.

- Pulsar (**PD3**) para confirmar la activación del ciclo de lavado.
- Al activar el ciclo de lavado el display vuelve a la pantalla principal y se visualiza el icono del ciclo de lavado.

ATENCIÓN

Bloquear bien el tubo utilizado para descargar el agua caliente de la máquina para evitar quemaduras.

- Durante el lavado de la caldera los grupos siguen funcionando.
- Este ciclo dura aproximadamente 30 minutos, por tanto se recomienda efectuarlo al finalizar la jornada de trabajo.

limpieza periódica

Aproximadamente cada 3-6 días (según el volumen de trabajo diario), desmontar las duchas y los portaduchas que se encuentran debajo de los grupos erogadores y limpiarlos con el cepillo especial suministrado en dotación.
Volver a montar las piezas teniendo cuidado de hacerlo correctamente pues, en caso contrario, se podría producir una incorrecta extracción del café y se podrían dañar los grupos erogadores.

ATENCIÓN
En caso de que la máquina permaneciese inactiva por un periodo de más de 2 días, efectuar el lavado de los grupos y de la caldera como se ha descrito.

MANTENIMIENTO DEL DESCALCIFICADOR
En caso de que la máquina esté conectada a un descalcificador, consultar el manual de instrucciones para su mantenimiento.

ATENCIÓN
El fabricante y el instalador no podrán considerarse responsables de los daños causados por la falta de mantenimiento y/o incorrecto mantenimiento del descalcificador.

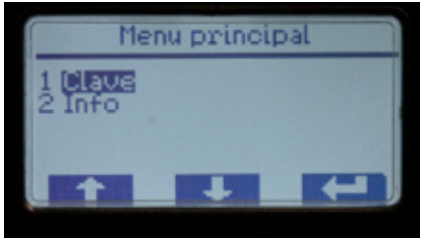
visualización de informaciones útiles

A través del display y los botones de navegación pueden visualizarse algunas informaciones útiles. Para acceder al menú INFO proceder como sigue:

- Pulsar el botón MENU.

2- MENÚ DE INFORMACIÓN

- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) seleccionar la opción 2- Info y pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.



2-1 LUZ

Este menú se utiliza para encender y apagar la iluminación anterior de la parte operativa.

- Pulasr (**PD3**) para entrar a este menú.

- Pulsar nuevamente (**PD3**) para seleccionar el estado.

- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) cambiar el estado de desactivo a activo.

- Pulsar (**PD3**) para confirmar el encendido de la luz y, por último, ESC para volver al menú info.

2-2 ALARMAS

Con este menú se puede ver si la máquina ha tenido anomalías de funcionamiento, en el archivo histórico de las alarmas activadas.

• Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.

Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) se puede desplazar por todas las alarmas registradas en el archivo histórico. Cabe notar al respecto que la primera alarma visualizada será la última que se ha activado en orden temporal. La máxima capacidad de memoria es de 20 alarmas. Superada esta cantidad, se eliminan las más viejas pues son sobrescritas por las nuevas.

• Por último, pulsar ESC para volver al menú info.

2-3 LAVADOS

Con este menú se pueden ver los contadores de los ciclos de lavado efectuados y controlar si el operador de la máquina efectúa diariamente el mantenimiento ordinario.

• Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.

• Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) pueden visualizarse los respectivos lavados de las diferentes unidades.

• Una vez terminada la consulta, pulsar ESC para volver al menú info.

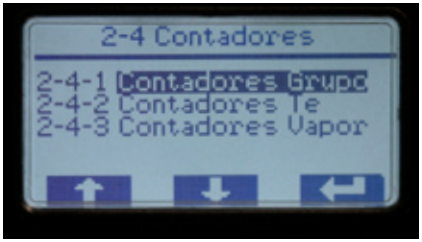
2-4 CONTADORES

Con este menú pueden visualizarse todos los contadores de erogaciones de cafés (parciales y totales), agua caliente y vapor a través del MCS (si está activo).

• Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.

2-4-1 CONTADORES DE LOS GRUPOS

• Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.



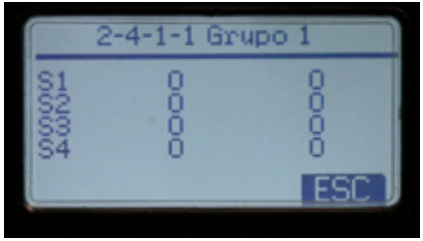
• Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) seleccionar el menú que se desea visualizar.

• Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.

2-4-1-1 CONTADORES GRUPO 1

S1-S2-S3-S4 son las 4 selecciones automáticas de cada grupo erogador. La columna de cifras a la izquierda contiene los recuentos parciales. La columna de cifras a la derecha contiene los recuentos totales.

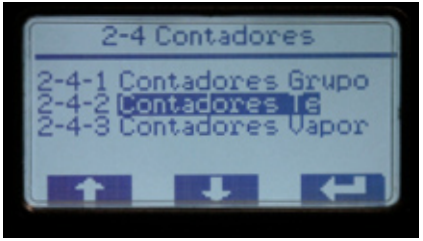
• Al finalizar la consulta, pulsar para volver al menú 2-4-1. Repetir las operaciones anteriores para consultar los contadores de los otros grupos.



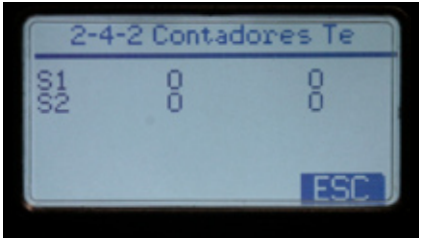
2-4-2 CONTADORES DE EXTRACCIONES DE AGUA CALIENTE

Con este menú se pueden consultar todos los contadores de erogación de agua caliente.

• Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.



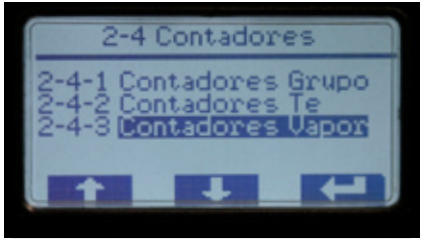
• Al finalizar la consulta, pulsar ESC para volver al menú 2-4.



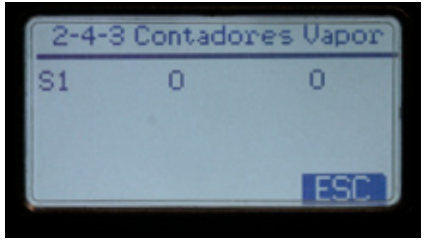
2-4-3 CONTADOR DE EXTRACCIONES DE VAPOR A TRAVÉS DEL MCS

Con este menú se puede consultar el contador de erogación de vapor a través del MCS.

• Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.



• Al finalizar la consulta, pulsar ESC para volver al menú info.



2-5 TEMPERATURES

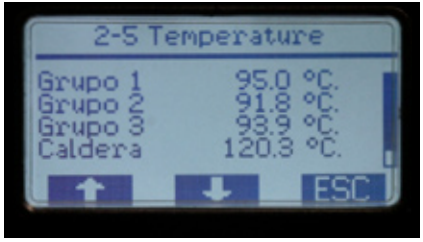
Con este menú pueden visualizarse en tiempo real las temperaturas de los grupos erogadores de café, la caldera y la sonda de la leche del MCS, si este ha sido instalado.

ATENCIÓN

La lectura de estas temperaturas debe efectuarse estando los grupos parados desde por lo menos 5 minutos desde la última erogación, en caso contrario la temperatura visualizada no es fiable.

- Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.

- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) pueden visualizarse todas las temperaturas descritas arriba.



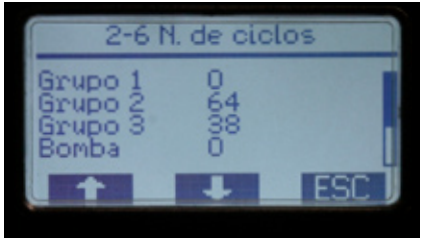
- Al finalizar la consulta, pulsar ESC para volver al menú info.

2-6 CONTADOR DE CICLOS

Con este menú pueden visualizarse los contadores de los ciclos de trabajo de cada periférica electromecánica que se encuentra dentro de la máquina.

- Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.

- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) pueden visualizarse todos los contadores de las unidades principales.

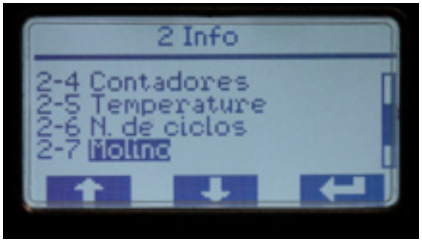


- Al finalizar la consulta, pulsar ESC para volver al menú info.

2-7 MOLINO (GCS)

Con este menú se puede ver si la conexión del molino o los molinos funcionan correctamente y cómo está trabajando.

- Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.



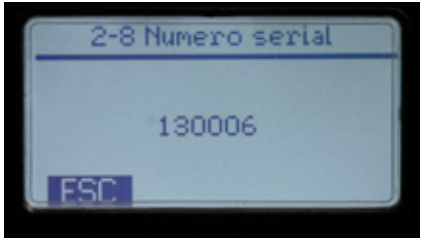
- Al finalizar, pulsar ESC para volver al menú info.

2-8 NÚMERO DE SERIE

Con este menú puede visualizarse el número de serie de la máquina, que debe corresponder con el número de serie que consta en la placa de datos.

• Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.

• Al finalizar la consulta, pulsar ESC para volver al menú info.



2-9 VERSIÓN FIRMWARE

Con este menú puede visualizarse el firmware instalado en el control electrónico de la máquina.

• Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.

• Al finalizar la consulta, pulsar ESC para volver al menú info.

ATENCIÓN

Este dato es importante para el servicio técnico y permite saber si el firmware de la máquina debe actualizarse con una versión más reciente distribuida por el fabricante.

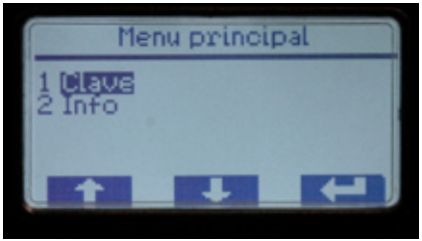
programaciones a cargo del cliente

- Desde la pantalla principal, entrando en la sección, se pueden efectuar diferentes configuraciones, como, por ejemplo, la activación/desactivación de la caldera para la erogación del agua caliente y del vapor, o la activación del temporizador semanal.

- Al pulsar el botón MENU se visualiza la pantalla siguiente:

1- CONTRASEÑA

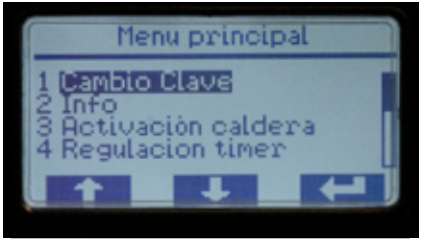
- Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.



- Pulsar (**PD3**) para entrar al nivel de contraseña de usuario (USER).

1-1 USUARIO

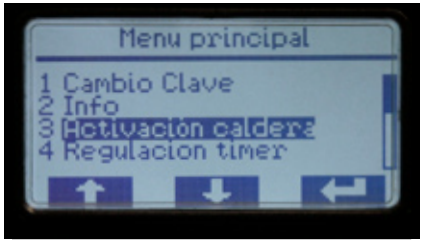
- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) seleccionar Usuario y pulsar (**PD3**) para introducir la contraseña de usuario (valor predeterminado 0000).
- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) modificar la cifra y con (**PD3**) confirmarla.
- Al confirmar la última de las 4 cifras se vuelve al menú principal.
- Desde el menú principal el operador, una vez introducida la contraseña de usuario, puede acceder a los menús 3-Activación de la caldera, y 4-Configuración del temporizador.



3 - ACTIVACIÓN DE LA CALDERA

Desde este menú puede encenderse y apagarse manualmente la caldera principal para la erogación del vapor y del agua caliente para infusiones.

- Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.



Por defecto la caldera está activa.

- Pulsar (**PD3**) para seleccionar el estado.

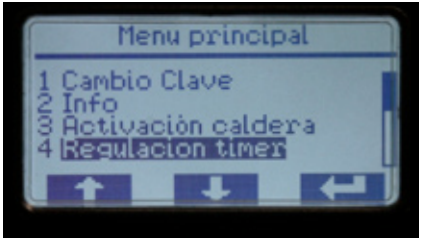
- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) puede cambiarse el estado escogiendo el que se desee.
- Pulsar nuevamente (**PD3**) para confirmar.
- Después de finalizar pulsar ESC para volver al menú principal.

4 - PROGRAMACIÓN DEL TEMPORIZADOR

Esta máquina está dotada de un temporizador semanal de encendido y apagado para cada grupo erogador y para la caldera.

Todos los temporizador pueden programarse en modo independiente entre sí y dan la posibilidad de configurar el encendido y el apagado/seguridad de cada unidad en modo diario.

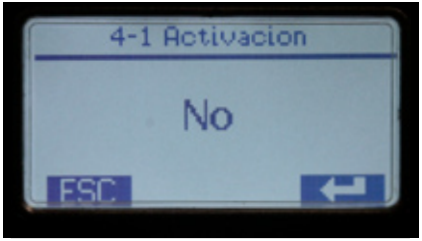
- Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.



4-1 ACTIVACIÓN

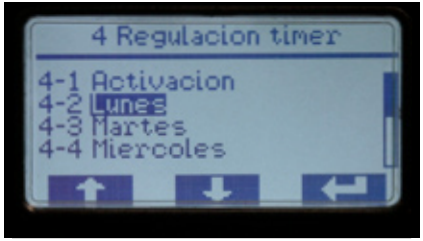
- Pulsar (**PD3**) para entrar a este menú.

- Si se desea activar el temporizador pulsar el botón (**PD3**) para seleccionar el estado que se va a modificar.



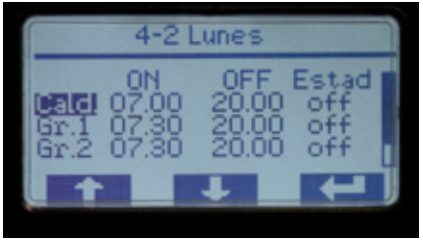
- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) cambiar el estado seleccionando SÍ y pulsar otra vez (**PD3**) para confirmar.

- Al finalizar la activación, pulsar ESC para volver al menú anterior.
- Después de la activación del temporizador, en el menú 4 se mostrarán los días de la semana que se pueden programar.
- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) elegir el día que se desea programar y pulsar otra vez (**PD3**) para definir la programación de tal día.

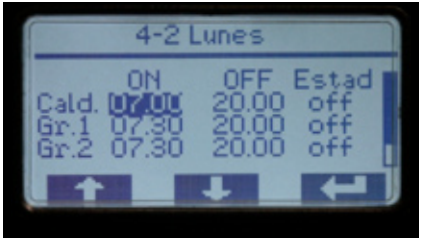


4-2 LUNES

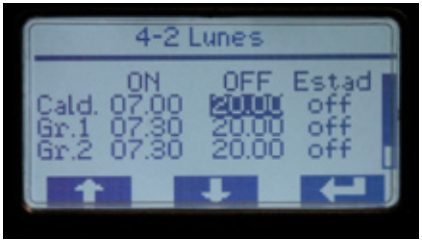
- Pulsar (**PD3**) para acceder a la programación de la caldera, y después nuevamente (**PD3**) para pasar al horario de encendido de la misma.



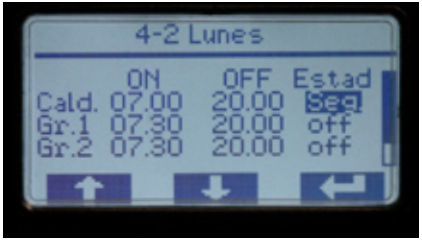
- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) configurar el horario de encendido, y pulsar (**PD3**) para confirmar.



- Después de confirmar el dato, se pasa automáticamente al siguiente. Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) configurar el horario de apagado, y (**PD3**) para confirmar.



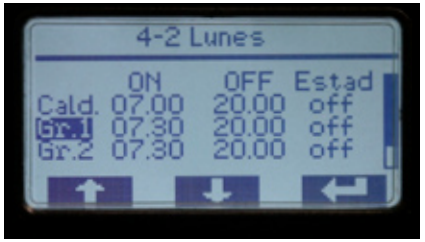
- Después de confirmar el dato se pasa automáticamente al siguiente. Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) seleccionar el estado que se debe configurar fuera del horario de actividad previsto. Después pulsar (**PD3**) para confirmar.



NOTA

Se pueden configurar 2 opciones de desactivación:

- *Apagado (OFF), la unidad está totalmente apagada.*
- *Puesta en seguridad (SIC), en que la unidad se mantiene a una temperatura considerada segura y económicamente conveniente para el ahorro energético.*
- Al confirmar el dato se pasa automáticamente a la unidad siguiente que se debe programar. Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) elegir otra unidad para programar y repetir las operaciones que se describen arriba.



- Al finalizar la programación, después de confirmar el último valor, se vuelve automáticamente al menú 4.

Ahora se puede copiar la programación del primer día a los otros días en que se desea disponer de los mismos horarios de operatividad de la máquina.

- Con los botones (**PD1**) y (**PD2**) seleccionar el menú 4-9 Copiar y pulsar para entrar a este menú.

4-9 COPIA

Por defecto el lunes es el día de origen y el martes el de destino; por lo tanto basta con pulsar varias veces para copiar todos los días que se deseen programar.

- Al finalizar pulsar ESC para volver al menú 4.

En caso de que se desee configurar una programación diferente para cada día, proceder como se indica en los puntos 4-2 por cada día. Si se desea configurar un día de inactividad, basta con dejar las horas de encendido y apagado en 00.00 como configuración del día de cierre.

- Al finalizar la programación del temporizador, pulsar ESC para volver al menú principal.

alarmas

Esta máquina está dotada de un sistema de control electrónico que, además de administrar todas las funciones operativas, comprueba el correcto funcionamiento de todos los componentes.
En el caso de que se produzca alguna anomalía en una determinada función, esta se registrará y/o visualizará con un mensaje de alarma en la pantalla principal.

ATENCIÓN
Puede generarse una alarma a causa del uso incorrecto de la máquina de café, en tal caso basta con corregir la modalidad de uso para resolver el problema.

Algunas alarmas solo se visualizan y no se memorizan puesto que son de poca importancia para el correcto funcionamiento de la máquina, sobre todo desde el punto de vista de la seguridad del operador, las cosas o las personas que están próximas a la máquina de café. Estas alarmas se señalan con el símbolo “A”.
Otras alarmas que indican anomalías relativas a la seguridad o al correcto funcionamiento de una parte de la máquina, se visualizan y quedan registradas con la fecha y la hora de activación. Estas alarmas pueden bloquear la parte en que se verifica la anomalía y se señalan con el símbolo “ABP”.
Solo algunas alarmas pueden bloquear totalmente la máquina y se señalan con el símbolo “ABT”.

Type “A” alarms

„TIMEOUT GR.1“,
Causa
Esta alarma se activa cuando se efectúa una erogación en el grupo 1 con el botón P5 de erogación continua por más de 120 segundos.
Efecto
Apagado del grupo; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„TIMEOUT GR.2“,
Causa
Esta alarma se activa cuando se efectúa una erogación en el grupo 2 con el botón P5 de erogación continua por más de 120 segundos.
Efecto
Apagado del grupo; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„TIMEOUT GR.3“,
Causa
Esta alarma se activa cuando se efectúa una erogación en el grupo 3 con el botón P5 de erogación continua por más de 120 segundos.

Efecto
Apagado del grupo; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„TIMEOUT GR.4“,

Causa
Esta alarma se activa cuando se efectúa una erogación en el grupo 4 con el botón P5 de erogación continua por más de 120 segundos.
Efecto
Apagado del grupo; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„TIMEOUT VAPOR“,

Causa
Esta alarma se activa durante la erogación del vapor mediante el MCS si la sonda de temperatura de la leche no alcanza los 30 °C en el plazo de 60 segundos.
Efecto
Bloqueo de la erogación de vapor; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

Alarmas de tipo “ABP”

„TIMEOUT CALDERA“,

Causa
Esta alarma se activa cuando dentro de los 10 minutos del encendido de la caldera, esta no alcanza la temperatura de 40 °C.
Efecto
Bloqueo del calentamiento de la caldera; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„SONDA CALDERA INTERR.“

Causa
Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura de la caldera está fuera de rango.
Efecto
Bloqueo del calentamiento de la caldera; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„SONDA CALDERA CORTOCIRCUITO“

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura de la caldera está fuera de rango.
Efecto
Bloqueo del calentamiento de la caldera; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„ALTA TEMP. CALDERA“

Causa
Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura de la caldera supera los 127 °C.
Efecto
Bloqueo del calentamiento de la caldera; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„SONDA VAPOR INTERR.“

Causa
Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del MCS está fuera de rango.
Efecto
Bloqueo de la función MCS; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„SONDA VAPOR EN CORTOCIRCUITO“

Causa

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del MCS está fuera de rango.

Efecto

Bloqueo de la función MCS; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„TIMEOUT SONDA GR.1“

Causa

Esta alarma se activa cuando dentro de 5 minutos después del encendido del grupo 1, este no alcanza la temperatura de 50 °C.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 1; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„SONDA GR.1 INTERRUMPIDA“

Causa

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del grupo 1 está fuera de rango.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 1; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„SONDA GR.1 EN CORTOCIRCUITO“

Causa

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del grupo 1 está fuera de rango.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 1; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„ALTA TEMP. GR.1“

Causa

Esta alarma se activa cuando la temperatura del grupo 1 supera los 120 °C.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 1; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„TIMEOUT SONDA GR.2“

Causa

Esta alarma se activa cuando dentro de 5 minutos después del encendido del grupo 2, este no alcanza la temperatura de 50 °C.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 2; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„SONDA GR.2 INTERRUMPIDA“

Causa

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del grupo 2 está fuera de rango.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 2; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„SONDA GR.2 EN CORTOCIRCUITO“

Causa

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del grupo 2 está fuera de rango.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 2; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„ALTA TEMP. GR.2“

Causa

Esta alarma se activa cuando la

temperatura del grupo 2 supera los 120 °C.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 2; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„TIMEOUT SONDA GR.3“

Causa

Esta alarma se activa cuando dentro de 5 minutos después del encendido del grupo 3, este no alcanza la temperatura de 50 °C.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 3; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„SONDA GR.3 INTERRUMPIDA“

Causa

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del grupo 3 está fuera de rango.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 3; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„SONDA GR.3 EN CORTOCIRCUITO“

Causa

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del grupo 3 está fuera de rango.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 3; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„ALTA TEMP. GR.3“

Causa

Esta alarma se activa cuando la temperatura del grupo 3 supera los 120 °C.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 3; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„TIMEOUT SONDA GR.4“

Causa

Esta alarma se activa cuando dentro de 5 minutos después del ’encendido del grupo 4, este no alcanza la temperatura de 50 °C.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 4; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„SONDA GR.4 INTERRUMPIDA“

Causa

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del grupo 4 está fuera de rango.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 4; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„SONDA GR.4 EN CORTOCIRCUITO“

Causa

Esta alarma se activa cuando la sonda de temperatura del grupo 4 está fuera de rango.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 4; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„ALTA TEMP. GR.4“

Causa

Esta alarma se activa cuando la

temperatura del grupo 4 supera los 120 °C.

Efecto

Bloqueo del calentamiento del grupo 4; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma.

„CONT. VOL. GR.1 AVERIADO“,

Causa

Esta alarma se activa cuando, durante una erogación en el grupo 1, el control electrónico no recibe impulsos del caudalímetro correspondiente al mismo grupo.

Efecto

La erogación debe interrumpirse manualmente pulsando el mismo usado para la erogación en curso.

„CONT. VOL. GR.2 AVERIADO“,

Causa

Esta alarma se activa cuando, durante una erogación en el grupo 2, el control electrónico no recibe impulsos del caudalímetro correspondiente al mismo grupo.

Efecto

La erogación debe interrumpirse manualmente pulsando el mismo usado para la erogación en curso.

„CONT. VOL. GR.3 AVERIADO“,

Causa

Esta alarma se activa cuando, durante una erogación en el grupo 3, el control electrónico no recibe impulsos del caudalímetro correspondiente al mismo grupo.

Efecto

La erogación debe interrumpirse manualmente pulsando el mismo usado para la erogación en curso.

„CONT. VOL. GR.4 AVERIADO“,

Causa

Esta alarma se activa cuando, durante una erogación en el grupo 4, el control electrónico no recibe impulsos del caudalímetro correspondiente al mismo grupo.

Efecto

La erogación debe interrumpirse manualmente pulsando el mismo usado para la erogación en curso.

„TIMEOUT NIVEL“,

Causa

Esta alarma se activa cuando el controlador automático de nivel no logra restablecer la cantidad del agua de la caldera al nivel de trabajo previsto dentro del plazo configurado en la programación.

Efecto

Bloqueo del controlador automático de nivel; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma y reiniciar el controlador automático de nivel.

„NIVEL DE SEGURIDAD“,

Causa

Esta alarma se activa cuando el nivel del agua de la caldera desciende por debajo del umbral de la sonda de seguridad.

Efecto

Bloqueo del calentamiento de la caldera; pulsar DEL en el display para cancelar la

alarma. Si la alarma se repite dirigirse al servicio técnico autorizado.

„SER. MOLINO AVERIADO“,

Causa

Esta alarma se activa cuando la máquina para café y el molino conectado a la misma no consiguen comunicar entre sí (función GCS).

Efecto

Bloqueo de la autorregulación del molino; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma. Si la alarma se repite, dirigirse al servicio técnico autorizado y utilizar momentáneamente el botón de erogación continua.

„SERIE CAJA AVERIADO“,

Causa

Esta alarma se activa cuando la máquina para café y el sistema de caja conectado a la misma no consiguen comunicar entre sí.

Efecto

Bloqueo de todas las erogaciones de café; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma. Si la alarma se repite dirigirse al servicio técnico autorizado.

„PÉRDIDA DATOS“,

Causa

Esta alarma se activa cuando se produce una pérdida de datos en el EEPRO, es decir, cuando se pierden todas las configuraciones establecidas durante la instalación y la máquina vuelve a funcionar con los datos establecidos de fábrica. Pulsar DEL en el display para cancelar la alarma y dirigirse al servicio técnico autorizado.

„RELOJ AVERIADO“,

Esta alarma se activa cuando el módulo interno del reloj no funciona; por consiguiente, el temporizador, si está activo, se desactiva automáticamente; pulsar DEL en el display para cancelar la alarma. Si la alarma se repite dirigirse al servicio técnico autorizado.

Alarmas de tipo “ABT”

„SERIE CPU AVERIADO“,

Causa

Esta alarma se activa cuando la transmisión serie entre la tarjeta electrónica de la parte delantera y la de potencia dejan de comunicar entre sí.

Efecto

Bloqueo total de la máquina. Si después de un intento de restablecimiento de la máquina con el interruptor general el problema persiste, dirigirse al servicio técnico autorizado.Technical Service.

„ALARMA 24V “,

Causa

Esta alarma se activa cuando falta la tensión de 24 voltios necesaria para el funcionamiento de todas las periféricas internas.

Efecto

Bloqueo total de la máquina. Si después de un intento de restablecimiento de la máquina con el interruptor general, el problema persiste, dirigirse al servicio técnico autorizado.

notice pour l’utilisateur

sommaire

accessoires fournis avec la machine ..... page 142
instructions générales ..... page 143
prédisposition pour l'installation ..... page 144
légende ..... page 145
instructions ..... page 146
description de la machine ..... page 148
mise en marche ..... page 149
préparation du café expresso ..... page 150
préparation du lait chaud ..... page 151
distribution d'eau chaude ..... page 151
emploi du chauffe tasses ..... page 152
emploi du MCS (en option) ..... page 153
entretien périodique ..... page 154
nettoyage périodique ..... page 157
visualisation de renseignements utiles ..... page 158
programmation par le client ..... page 163
gestion des alarmes ..... page 168
schémas électriques ..... page 174

Le fabricant se réserve le droit de modifier cette notice sans devoir mettre les éditions précédentes à jour. Il faut bien lire les instructions et les notes se trouvant dans cette notice, car elles donnent des indications importantes sur l'emploi et l'entretien de l'appareil. Des manœuvres erronées peuvent provoquer des dommages corporels ou matériels pour lesquels le fabricant décline toute responsabilité.

Première édition / Juillet 2013

accessoires fournis avec la machine

- une série de porte-filtres complets + 1 porte-filtre avec 2 doses
- un jeu complet de tuyaux flexibles pour le raccordement à l’eau
- deux séries de filtres (dont une déjà installée dans les porte-filtres)
- une série de douchettes
- un filtre aveugle (bouché)
- une brosse pour le nettoyage
- une confection de pastilles détergentes
- un presse-café manuel
- un chiffon pour le nettoyage général des parties à l’extérieur
- un mode d‘emploi et d’entretien
- un support en caoutchouc pour le pressage du café

instructions générales

Cette machine ne doit servir qu'à l'emploi pour lequel elle a été conçue expressément. Tout autre emploi est impropre et inconcevable. Le fabricant ne peut pas être considéré responsable de dommages éventuels causés par un emploi erroné. La sûreté électrique n'est assurée que si l'appareil est branché correctement à un équipement de mise à la terre.

L'équipement électrique, le circuit de l'eau, le système de vidange doivent être préparés par l'utilisateur à un endroit en mesure de permettre que l'installation se fasse correctement.

L'installateur ne peut pas modifier l'installation existante réalisée par l'utilisateur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un câble aux normes, disponible chez le fabricant ou auprès de son service après-vente.

Pour un bon fonctionnement et un bon entretien de l'appareil, il peut être nécessaire d'installer un adoucisseur pour l'eau d'alimentation, afin d'éviter la formation de calcaire. Cette évaluation doit être faite par l'installateur et l'utilisateur doit prévoir qu'il y ait de la place pour bien installer l'adoucisseur en fonction des instructions reportées dans la notice d'instructions de cet appareil.

Le niveau de pression acoustique continu, pondéré, est inférieur à 70 dB.

prédisposition pour línstallation par lútilisateur

L‘appareil doit être placé sur une surface en mesure de garantir un support sûr.
Au moment de la prédisposition des installations, il faut prévoir une ouverture A-fig. 1 (10 x 10 cm) sur la surface d‘appui pour pouvoir effectuer les branchements avec les équipements se trouvant dans l’espace sous-jacent B Fig. 1.

L‘appareil doit être alimenté en eau froide ne servant qu’à la consommation humaine, aux normes et conforme aux règles nationales.

La pression du réseau d’eau doit être comprise entre 0,1 et 0,6 MPa. En l’absence de cette dernière condition, il faut consulter le fabricant.

Entre le réseau d’eau et le tuyau d‘alimentation de l‘eau de la machine, il faut installer un robinet d‘interception de façon à pouvoir couper l‘eau si besoin est (1-fig. 1).

Préparer le siphon de vidange (5-fig. 1) avec un diamètre minimal de 40 mm, raccordé au système de vidange des locaux où se fait l‘installation.

L‘appareil est fourni sans fiche, car il est prévu d’assurer un branchement fixe au circuit électrique. Il est donc nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire aux normes et conforme aux règlements (7-fig. 1).

légende

1 - robinet alimentation en eau

2 - tuyaux flexibles pour le raccordement de l'eau

3 - adoucisseur eau (en option)

4 - tuyau de vidange

5 - siphon de vidange

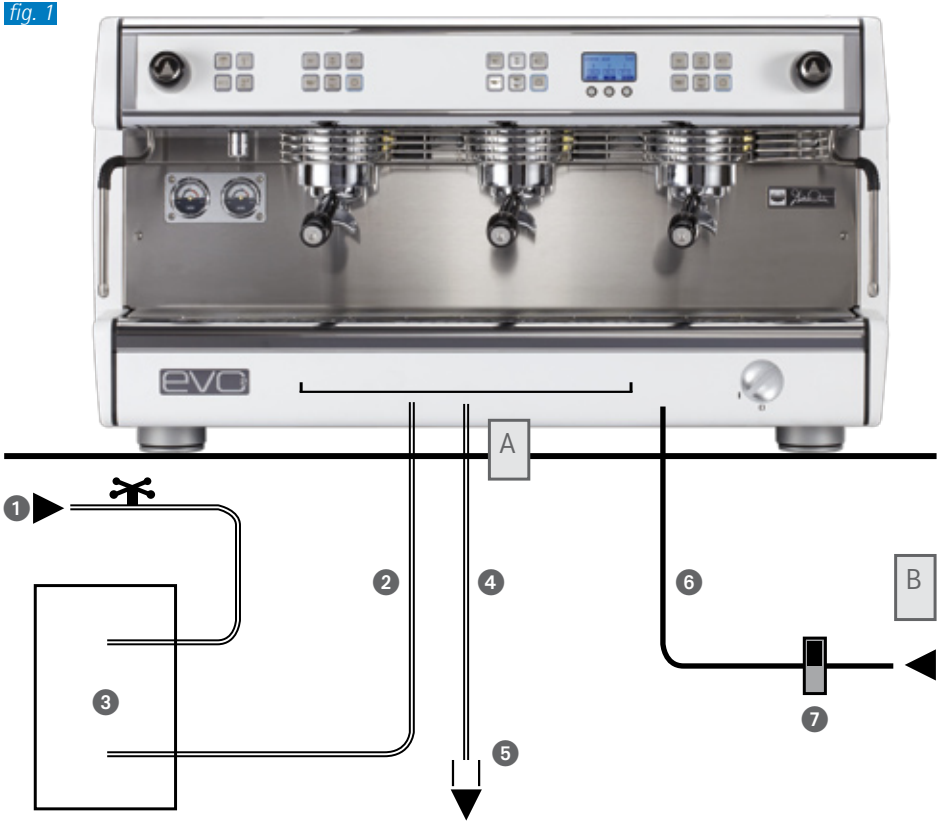
6 - câble d'alimentation électrique

7 - interrupteur alimentation électrique

A - ouverture sur le plan d'appui

B - espace inférieur

fig. 1



instructions pour la sûreté au cors de l´emploi et de l´entretien de l´appareil

Cet appareil ne doit servir qu'à l'emploi pour lequel il a été prévu. Tout autre emploi doit être considéré comme impropre, et par conséquent déraisonnable. Le fabricant ne peut pas être considéré responsable de dommages éventuels causés par un emploi impropre.

La sûreté électrique n'est assurée que si l'appareil est branché correctement à un équipement de mise à la terre.

Il faut faire vérifier cet aspect fondamental par du personnel qualifié. Le fabricant et l'installateur ne peuvent pas être considérés responsables de dommages éventuels causés par l'absence de mise à la terre de l'installation ou par le fait qu'elle n'est pas efficace.

L'emploi de cet appareil électrique comporte le respect de certaines règles fondamentales:

- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés, ou bien si l'on est pieds nus.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou bien qui manquent d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sûreté, d'une surveillance ou d'instructions concernant l'emploi de l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés pour vérifier qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Avant d'exécuter quoique ce soit comme opération de nettoyage ou d'entretien de routine, il faut débrancher l'appareil du circuit électrique et couper l'eau.
- Pour le nettoyage de l'appareil, il ne faut pas le laver avec des jets d'eau et ne pas le plonger dans de l'eau.
- Ne pas laisser l'appareil allumé et sans surveillance pendant longtemps (par ex. 1 jour)
- Pour garantir l'efficacité de l'appareil et pour que son fonctionnement soit correct, il est indispensable de se conformer aux indications du fabricant lorsqu'on effectue l'entretien de routine.
- L'appareil doit être installé de façon à ce que la surface la plus élevée soit au moins à 1 mètre de haut.
- Pour travailler de manière sûre, il faut que l'appareil soit positionné à l'horizontale

(utiliser un niveau à bulle) à l'aide des pieds réglables servant de supports.

- La température du lieu de travail de l'appareil doit être comprise entre 5° minimum et 30° maximum. Dans le cas d'un séjour temporaire à une température descendant au-dessous de zéro, il faut s'adresser au service après-vente autorisé par le fabricant.
- Pour l'installation de l'appareil, il ne faut utiliser que le jeu de joints fournis avec la machine.
- Dans le cas d'un mauvais fonctionnement et/ou d'une panne de la machine, il faut l'éteindre complètement, en s'abstenant de toute tentative de réparation directe. Ensuite, on doit s'adresser uniquement au service après-vente autorisé par le fabricant.

Le non-respect de ce qui est reporté plus haut peut compromettre la sûreté de l'appareil, sa durée dans le temps et fait déchoir sa garantie.

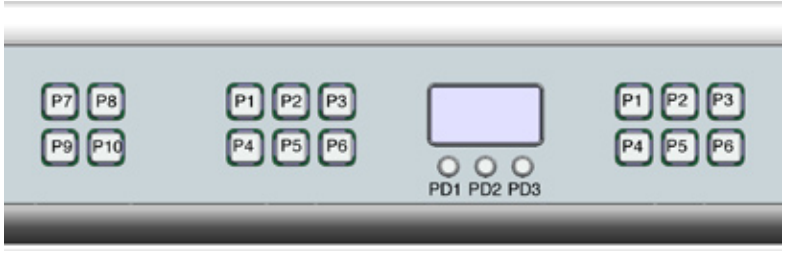
Cet appareil ne peut être utilisé que par du personnel qualifié pour ce type d'activité. Il faut donc éviter que des enfants ou des personnes qui ne sont pas qualifiées utilisent cet appareil. Cet appareil ne doit être utilisé que pour l'emploi pour lequel il a été conçu, tout autre emploi étant à considérer comme erroné ou déraisonnable, si bien que le fabricant n'est pas considéré responsable de dommages éventuels corporels ou matériels provoqués par un emploi erroné ou déraisonnable de cet appareil.

description de la machine

1. main switch
2. adjustable foot
3. drip tray
4. steam wand
5. steam knob
6. hot water spigot
7. boiler pressure gauge
8. pump pressure gauge
9. filter holder
10. filter holder

P1 - dose button - single shot
P2 - dose button - double shot
P3 - free dose and/or stop button
P4 - dose button - single long shot
P5 - dose button - double long shots
P6 - group head On/Off button
PD1 - navigation button
PD2 - navigation button
PD3 - navigation button
P7 - cup warmer button
P8 - hot water single shot button
P9 - MCS button
P10 - hot water double shot button

pic. 2



pic. 3

mise en marche et emploi de l´appareil

Exécuter les instructions suivantes avec l'aide du schéma reporté sur la fig. 1.

- ouvrir le robinet d'eau (1 fig. 1).
- allumer l'interrupteur électrique (7 fig. 1) et tourner l'interrupteur général de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre (1 fig. 2); vérifier alors si l'affichage s'allume.
- dès que l'appareil est allumé, le système de mise à niveau automatique commence à faire remplir la chaudière jusqu'à ce que le niveau de fonctionnement soit atteint; au cours de cette phase, le symbole clignote sur l'affichage.
- une fois la phase de remplissage terminée, les groupes de distribution activés commencent à chauffer, les cases de la valeur de température des groupes clignotent en indiquant la valeur programmée.
- A la fin de la phase de chauffage, les cases de la valeur de température des groupes arrêtent de clignoter pour visualiser la valeur programmée sur chaque groupe.
- C'est tout de suite après que commence la phase de chauffage de la chaudière pendant laquelle la case de sa valeur de température programmée clignote.
- Pendant le chauffage de la chaudière, il est déjà possible d'utiliser les groupes de distribution.

Quand la chaudière arrive à la température préétablie, la case de la valeur de température programmée arrête de clignoter et le signal acoustique émettra 2 bips pour indiquer que tout l'appareil est prêt à être utilisé.

NOTE

La séquence d'activation du chauffage décrite ci-dessus ne se fait que si l'appareil est allumé après une extinction totale à l'aide de l'interrupteur général (1 fig.2). Cette séquence sert à ne pas demander trop de courant pendant la phase de chauffage de l'appareil, pour éviter ainsi des problèmes de surcharge de l'équipement électrique des locaux où a eu lieu l'installation.

préparation du café expresso

Pour toujours obtenir un bon café, il faut toujours garder les porte-filtres (⑩ Pic.2) dans les groupes de distribution (⑨ Pic.2) afin de les maintenir à la bonne température.

- Décrocher le porte-filtre voulu en évitant de toucher des pièces métalliques chaudes.
- Nettoyer le filtre à l'intérieur du porte-filtre pour éliminer les résidus de cafés éventuels.
- Remplir alors le filtre de café frais moulu (1 dose de café pour le filtre simple, 2 doses pour le filtre double), appuyer fermement sur le café moulu avec le presse-café manuel fourni avec la machine, nettoyer le rebord du filtre pour éliminer tout résidu éventuel de café et ré-accrocher le porte-filtre au groupe de distribution.
- Appuyer sur l'une des 4 touches de dosage automatique P1-P2-P4-P5 (fig. 3) du groupe auquel on a accroché le porte-filtre plein de café.

ATTENTION
Éviter de mettre les mains sous les groupes de distribution quand ils sont en marche.

Ne pas toucher les pièces métalliques des groupes de distribution ou des porte-filtres, car elles peuvent provoquer des brûlures.

préparation du lait chaud

Verser du lait dans un pot avec un manche. Introduire le tuyau de la vapeur (4 Pic.2) dans le pot et ouvrir le robinet de la vapeur (5 Pic.2). correspondant au tuyau de vapeur utilisé. Quand la température du lait voulue a été atteinte, il suffit de fermer le robinet de la vapeur.
Une fois cette dernière opération terminée, nettoyer le tuyau de la vapeur avec un chiffon humide pour éviter que ne se forment des incrustations de lait sur ce tuyau. Puis décharger un instant de la vapeur sur la grille du bac pour nettoyer les résidus éventuels de lait à l'intérieur de la lance à vapeur, en se protégeant d'éclaboussures éventuelles avec le chiffon humide.

NOTE
Pour obtenir de la crème de lait de bonne qualité, il faut suivre une procédure spécifique pendant le chauffage. Cette procédure peut être enseignée dans des cours de formation ou des vidéos spécifiques, mais pour des raisons de sûreté elle n'est pas décrite dans cette notice.

ATTENTION
Pour manœuvrer la lance à vapeur, il faut utiliser le manche isolant prévu à cet effet.
Ne pas ouvrir le robinet de la vapeur sans avoir introduit le tuyau de la vapeur dans le pot pour éviter tout risque de brûlures.

distribution d´eau chaude

Cet appareil est muni de deux touches de prélèvement de l'eau chaude pour les infusions, dosées à l'aide d'une minuterie.
Mettre un récipient (résistant aux températures d'au moins 125°C) sous le diffuseur de sortie de l'eau chaude (6-Pic.2) and push one of the two P8-P10 hot water buttons (Pic.3). et appuyer sur l'une des deux touches de distribution d'eau chaude P8-P10 (fig.3).
Pendant l'installation, il est possible de programmer la quantité d'eau à distribuer pour chaque touche de prélèvement, ainsi que la température de l'eau chaude pour les infusions; cette programmation ne doit être exécutée que par l'installateur.

ATTENTION
Éviter d'appuyer sur les touches de prélèvement de l'eau chaude avant d'avoir placé un récipient sous le tuyau de distribution, afin d'éviter tout risque de brûlures.

emploi du chauffee-tasses

Dans certaines conditions environnementales autour de l‘appareil, il se peut que se créent des courants d‘air froids pouvant compromettre et dévier le flux normal de l‘air chaud de la chaudière vers les tasses, ce qui les empêche d‘atteindre la température voulue.

L’emploi de tasses n’ayant pas été assez chauffées au moment de la distribution d‘un café est à l’origine d’une perte instantanée d‘environ 25-35°C, si bien que l’expresso est tiède.

Le chauffe-tasses incorporé dans cet appareil est de type électrique, si bien qu’il peut être activé ou désactivé, si besoin est, à l’aide de la touche P7 (fig.3). La partie chauffante de la surface porte-tasses est celle qui est à l’arrière.

Sur l’affichage, il est possible de visualiser l‘icône d’une tasse à l’envers quand le chauffe-tasses est activé.

La fonction du chauffe-tasses prévoit 2 puissances: si l’on appuie une fois sur la touche P7, le chauffe-tasses fonctionne de façon intermittente, fournissant ainsi un chauffage moyen. Dans ce cas, l‘icône chauffe-tasses sur l’affichage clignote.

Si on appuie une deuxième fois sur la touche P7, on demande par contre le maximum de chauffage et l‘icône sur l’affichage reste fixe.

Pour éteindre le chauffe-tasses, il suffit d’appuyer sur la touche P7 de nouveau; l‘icône sur l’affichage disparaît alors.

emploi du mcs (en option)

Le MCS est un système automatique de chauffage du lait.
À l'aide du MCS, il est possible d'obtenir une quantité de lait réchauffée à une température préétablie avec une crème de lait comparable à celle qu'obtiennent les meilleurs barmans.
Pour utiliser le MCS, il suffit de mettre une certaine quantité de lait froid dans un pot, de le placer sous la lance du MCS et d'appuyer sur la touche P9 (fig.3).
Quand le lait aura atteint la température préétablie (programmée au moment de l'installation de la machine), la distribution de vapeur s'arrêtera automatiquement et le lait sera prêt à être utilisé.

ATTENTION
Ne pas utiliser le système MCS avec la lance à vapeur tournée vers l'opérateur ou toute autre personne.

NOTE
Pour un bon fonctionnement du MCS, il faut bien nettoyer la lance à vapeur et l'extrémité après s'en être servi. Il est également conseillé de démonter l'extrémité de la lance à vapeur au moins 2 fois par jour (en fonction de l'emploi que l'on fait du MCS), de la nettoyer et de la remonter.
Pour obtenir une bonne crème de lait, il est conseillé de verser dans le pot une quantité de lait suffisante pour recouvrir l'extrémité de la lance à vapeur et de mettre celle-ci en position latérale et décentrée à l'intérieur du pot pour faciliter la formation d'un tourbillon pendant le chauffage du lait.

entrtien périodique de la part de l´utilisateur

ATTENTION

Le fabricant ne peut pas être considéré responsable de dommages corporels, matériels ou sur des animaux s'ils dérivent d'un entretien inadéquat.

L'efficacité de l'appareil est garantie par un bon entretien de la machine; il est donc important de se conformer aux instructions suivantes pour exécuter l'entretien correctement.

Avant de faire quoi que ce soit comme entretien, il faut enfiler des gants de protection résistants à des températures élevées.

NETTOYAGE DES PARTIES DE LA CARROSSERIE

Nettoyer toutes les parties de la carrosserie avec un chiffon humide ne dégoulinant pas, en évitant d'utiliser des détergents ou des éponges abrasives.

NETTOYAGE QUOTIDIEN DES PARTIES EN CONTACT AVEC LE CAFÉ

Tous les soirs, ou lorsqu'on arrête d'utiliser l'appareil, il faut décrocher les porte-filtres (⑩ fig.2) des groupes de distribution (⑨ fig.2) et enlever les filtres des porte-filtres. Laver toutes ces parties à l'aide de la brosse fournie avec la machine pour éviter que ne se forment des incrustations de café à l'intérieur et à l'extérieur.

Enlever et laver aussi le bac (③ fig. 2) et son grillage.

LAVAGE DES GROUPES (QUOTIDIEN)

Cet appareil est muni d'un système de cycles de lavage automatique des groupes de distribution. Pour le lavage de chaque groupe, il faut procéder de la façon suivante:

- Décrocher le porte-filtre du groupe que l'on veut nettoyer, enlever le filtre et installer le filtre bouché fourni avec l'appareil.
- Mettre dans le filtre bouché une pastille du détergent fourni avec l'appareil et ré-accrocher le porte-filtre.
- Appuyer pendant quelques secondes sur la touche qui correspond à l'icône WASH sur l'affichage.

- Se servir des touches (**PD1**) et (**PD2**) pour sélectionner le groupe que l'on veut nettoyer et appuyer (**PD3**) sur pour confirmer.

- Appuyer de nouveau sur (**PD3**) pour souligner l'état.

- Se servir des touches (**PD1**) et (**PD2**) pour modifier l'état à faire passer de désactif à actif.
- Appuyer sur (**PD3**) pour confirmer l'activation du cycle de lavage.

- Lorsqu'on active le cycle de lavage l'affichage revient à la page-écran principale en visualisant l'icône du cycle de lavage.
- Répéter les opérations décrites ci-dessus pour le lavage des autres groupes.

- Après avoir terminé les opérations de lavage groupes et avant de s'en servir, il faut prélever au moins 200 cc d'eau de chaque groupe lavé en appuyant sur la touche P3 (distribution continue) correspondant au groupe en question, sans que le porte-filtre ne soit accroché.

LAVAGE DE LA CHAUDIÈRE (QUOTIDIEN)

Pour garantir que l'eau chaude pour les infusions soit toujours propre et potable, il faut effectuer le lavage de la chaudière tous les jours.

Pour exécuter le lavage de la chaudière procéder de la façon suivante:

- Introduire un tuyau flexible dans l'embouchure de sortie de l'eau chaude sur l'appareil d'un côté et dans l'évier de l'autre.
- Appuyer pendant quelques secondes sur la touche qui correspond à l'icône WASH sur l'affichage.

- Se servir des touches (**PD1**) et (**PD2**) pour sélectionner le poste chaudière, puis appuyer sur (**PD3**) pour confirmer.

- Appuyer de nouveau sur (**PD3**) pour souligner l'état.

- Se servir des touches (**PD1**) et (**PD2**) pour modifier l'état à faire passer de désactif à actif.

- Appuyer sur (**PD3**) pour confirmer l'activation du cycle de lavage.
- Lorsqu'on active le cycle de lavage, l'affichage revient à la page-écran principale en visualisant l'icône du cycle de lavage.

ATTENTION

Il faut bien bloquer le tuyau utilisé pour vider l'eau chaude de la machine de façon à éviter tout risque de brûlures.

- Pendant le lavage de la chaudière les groupes restent en fonction.
- Ce cycle dure 30 minutes environ, si bien qu'il est conseillé de l'effectuer à la fin de la journée de travail.

nettoyage périodique

Tous les 3-6 jours (selon la quantité de travail quotidien), il faut démonter les douchettes et les porte-douchettes se trouvant sous les groupes de distribution et les nettoyer avec la brosse spéciale fournie avec la machine.
Remonter ces pièces en faisant attention à repositionner toutes les parties correctement, car si ce n'est pas le cas, cela pourrait causer une mauvaise extraction du café et l'endommagement des groupes de distribution.

ATTENTION
Si la machine doit rester inactive pendant plus de 2 jours, il faut effectuer le lavage des groupes et de la chaudière comme cela est décrit plus haut.

ENTRETIEN ADOUCISSEUR
Si la machine est raccordée à un adoucisseur, pour l'entretien de ce dernier il faut se reporter à la notice de cet appareil.

ATTENTION
Le fabricant et l'installateur ne peuvent pas être estimés responsables de dommages causés par un manque d'entretien et/ou un entretien erroné de l'adoucisseur.

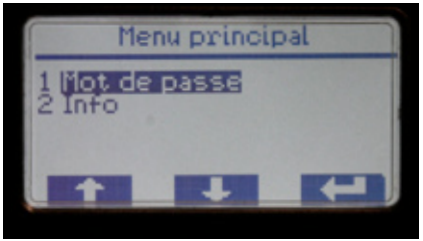
visualisation de renseignements utiles

Avec l'affichage et les touches de navigation, il est possible de visualiser certains renseignements utiles.
Pour accéder au Menu INFO, il suffit de procéder de la façon suivante:

- Appuyer sur la touche MENU.

2- MENU INFO

- Se servir des touches (**PD1**) et (**PD2**) pour sélectionner l'option 2 - Info, puis appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans ce menu.



2-1 ECLAIRAGE

Ce menu sert à allumer et à éteindre l'éclairage à l'avant de la partie opérationnelle.

- Appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

- Appuyer de nouveau sur (**PD3**) pour souligner l'état.

- Se servir des touches (**PD1**) et (**PD2**) pour modifier l'état à faire passer de désactif à actif.

- Appuyer sur (**PD3**) pour confirmer l'allumage de la lumière, puis sur ESC pour revenir au menu info.

2-2 ALARMES

Ce menu permet de visualiser s'il a y eu des anomalies dans le fonctionnement de l'appareil, à l'aide de l'historique des alarmes qui ont eu lieu.

- Appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

Se servir des touches (**PD1**) et (**PD2**) pour faire défiler toutes les alarmes présentes dans l'historique. À ce propos, il faut remarquer que la première alarme à être visualisée est la dernière qui s'est produite dans l'ordre chronologique. La capacité de mémoire maximale est de 20 alarmes. Au-delà de ce numéro, les plus anciennes sont éliminées pour être remplacées par les plus récentes.

- Pour finir, appuyer sur ESC pour revenir au menu info.

2-3 LAVAGES

Ce menu permet de voir les compteurs des cycles de lavage effectués, afin de vérifier si l'opérateur de la machine exécute l'entretien de routine quotidiennement.

- Appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans ce menu.
- Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**) il est possible de visualiser tous les lavages concernant les diverses unités.
- Une fois la consultation terminée, sur pour revenir au menu INFO.

2-4 COMPTEURS

Ce menu permet de visualiser tous les compteurs concernant la distribution de cafés (partielle et totale), de distribution d'eau chaude et de vapeur par le MCS (s'il est actif).

- Appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

2-4-1 COMPTEURS GROUPE

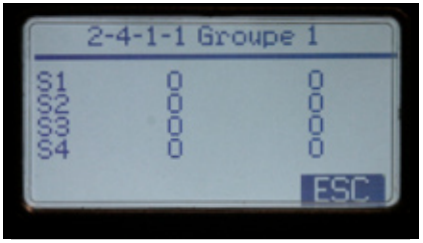
- Appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

- Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**), il est possible d'indiquer le menu à visualiser.
- Appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans le menu indiqué.

2-4-1-1 COMPTEURS GROUPE 1

S1-S2-S3-S4 sont les 4 sélections automatiques de chaque groupe de distribution. La colonne des chiffres à gauche reporte les compteurs partiels. La colonne de chiffres à droite reporte les compteurs totaux.

- A la fin de la consultation appuyer sur pour revenir au menu 2-4-1. Répéter les opérations précédentes pour consulter les compteurs des autres groupes.

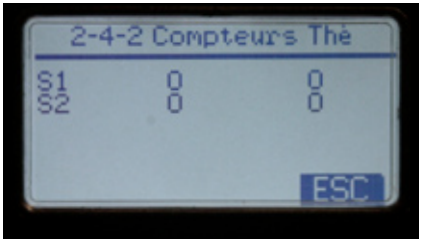


2-4-2 COMPTEURS DES PRÉLÈVEMENTS D´EAU CHAUDE

Ce menu permet de consulter tous les compteurs de distribution d'eau chaude.

- (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

- A la fin de la consultation appuyer sur ESC pour revenir au menu 2-4.

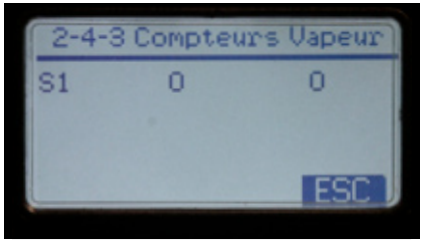


2-4-3 COMPTEUR DES PRÉLÈVEMENTS DE VAPEUR DE LA PART DU MCS

Ce menu permet de consulter le compteur des distributions de vapeur de la part du MCS.

- Appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

- A la fin de la consultation appuyer sur ESC pour revenir au menu INFO.



2-5 TEMPÉRATURES

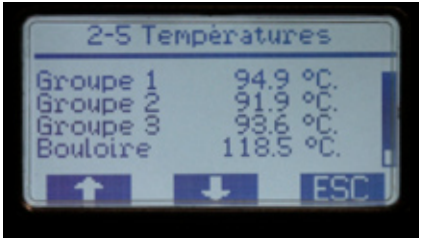
Ce menu permet d'afficher en temps réel les températures des groupes de distribution de café, de la chaudière et de la sonde du lait du MCS, s'il est installé.

ATTENTION

La lecture de ces températures doit se faire lorsque les groupes sont à l'arrêt depuis 5 minutes au moins à partir de la dernière distribution, sinon la température affichée n'est pas digne de foi.

- Appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

- Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**), il est possible d'afficher toutes les températures reportées ci-dessus.



- After getting the needed info, push ESC to go back to the INFO Menu.

2-6 COMPTEUR DE CYCLE

Ce menu permet d'afficher les compteurs des cycles de travail de chaque périphérique électromécanique se trouvant à l'intérieur de l'appareil.

- Appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

- Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**), il est possible d'afficher tous les compteurs des unités principales.

- A la fin de la consultation appuyer sur ESC pour revenir au menu INFO.

2-7 GRINDER (GCS)

Ce menu permet de voir si le branchement du/des grinder fonctionne correctement et de vérifier comment fonctionne le tout.

- (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

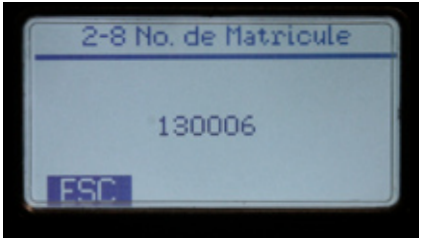
- A la fin, appuyer sur ESC pour revenir au menu INFO.

2-8 MATRICULE

Ce menu permet d'afficher le numéro de matricule de l'appareil qui doit correspondre au numéro de matricule de la plaque où sont reportées les données de celle-ci.

- Appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

- A la fin, appuyer sur ESC pour revenir au menu INFO.

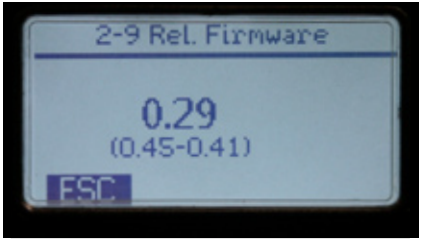


2-9 VERSION MICROLOGICIEL

Ce menu permet d'afficher le micrologiciel installé dans le contrôle électronique de l'appareil.

- (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

- A la fin, appuyer sur ESC pour revenir au menu INFO.



ATTENTION

This datum is important for the Technical Service and allows to understand if machine firmware needs to be updated with a new version distributed by the manufacturer.

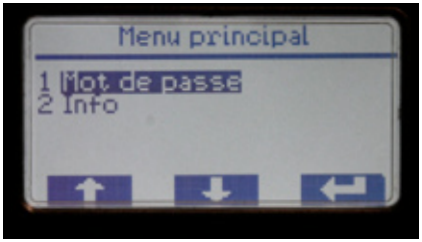
programmation par le client

- A partir de la page-écran principale, en entrant dans la section MENU, on peut programmer plusieurs réglages, comme par exemple l'activation/ désactivation de la chaudière pour la distribution de l'eau chaude et de la vapeur ou la validation du temporisateur hebdomadaire.

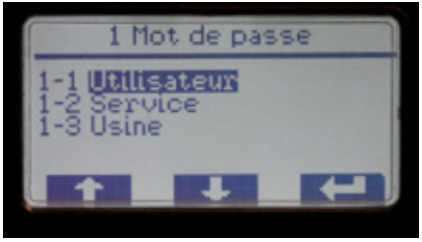
- En appuyant donc sur la touche MENU on peut afficher la page-écran suivante:

1- MOT DE PASSE

- Appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

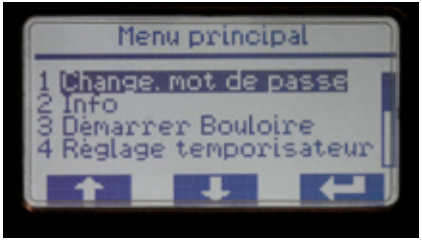


- Appuyer sur la touche (**PD3**) pour entrer dans le niveau de mot de passe USAGER.



1-1 USAGER

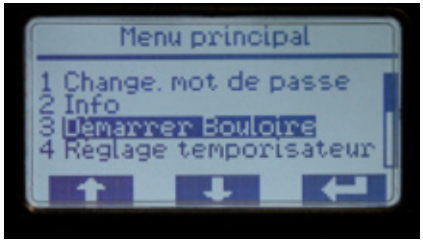
- Avec (**PD1**) et (**PD2**) il est possible de sélectionner Usager et d'appuyer sur (**PD3**) pour pouvoir entrer le mot de passe de l'utilisateur (valeur de défaut 0000)
- Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**) on peut modifier le chiffre et confirmer avec la touche (**PD3**).
- En confirmant le dernier des 4 chiffres, on revient au menu principal.
- A partir du menu principal, une fois que l'opérateur a entré le mot de passe Usager, il peut accéder aux menus 3- validation de la chaudière et 4 - réglage temporisateur.



3 - VALIDATION DE LA CHAUDIÈRE

Ce menu sert à allumer et à éteindre la chaudière principale manuellement pour la distribution de la vapeur et de l'eau chaude servant aux infusions.

- Appuyer sur (**PD3**) la touche pour entrer dans le menu.



Par défaut la chaudière est active.

- Appuyer sur (**PD3**) la touche pour souligner l'état.

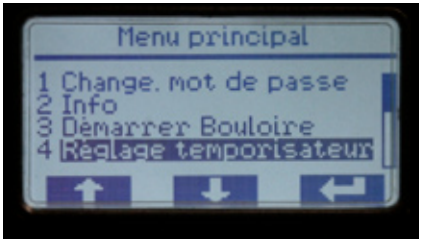
- Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**) il est possible de modifier l'état, en choisissant celui que l'on veut.
- Appuyer encore sur pour confirmer.
- A la fin appuyer sur ESC pour revenir au menu principal.

4 - PROGRAMMATION TEMPORISATEUR

Cet appareil est muni d'un temporisateur hebdomadaire d'allumage et d'extinction pour chaque groupe de distribution et pour la chaudière.

Tous les temporisateurs sont programmables de manière indépendante les uns des autres, et donnent la possibilité de régler l'allumage et l'extinction/la sécurité de chaque unité à la journée.

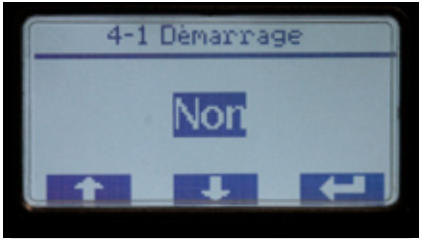
- Appuyer sur (**PD3**) la touche pour entrer dans le menu.



4-1 ACTIVATION

- Appuyer sur (**PD3**) la touche pour entrer dans le menu.

- Si l'on veut activer le temporisateur, il faut appuyer sur (**PD3**) la touche pour souligner l'état à modifier .



- Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**) il est possible de changer l'état en sélectionnant OUI et d'appuyer encore sur (**PD3**) pour confirmer.

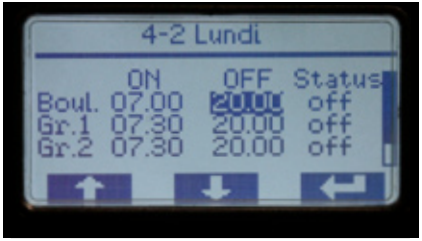
- A la fin de l'activation appuyer sur ESC pour revenir au menu précédent.
- Après l'activation du temporisateur, dans le menu 4 il sera possible de voir les jours de la semaine que l'on peut programmer.
- Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**) il est possible de choisir le jour que l'on désire programmer et d'appuyer encore sur pour définir la programmation de cette journée.

4-2 LUNDIS

- Appuyer sur la touche (**PD3**) pour accéder à la programmation de la chaudière, et encore (**PD3**) sur pour passer à l'horaire d'allumage de cette dernière.

- Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**) il est possible de régler l'horaire d'allumage, puis d'appuyer sur (**PD3**) pour le confirmer.

- En confirmant la donnée, on passe automatiquement à la suivante. Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**) il est possible de régler l'horaire d'extinction, puis d'appuyer sur (**PD3**) pour le confirmer.



- Une fois la donnée confirmée, on passe à la suivante automatiquement. Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**) il est possible de sélectionner l'état à régler en dehors de l'horaire d'activité prévu. Appuyer (**PD3**) ensuite sur pour le confirmer.

NOTE

il est possible de régler 2 options de désactivation.

- *extinction (OFF) faisant que l'unité est éteinte complètement.*
- *mise en sûreté (SIC) faisant que l'unité est maintenue à une température considérée sûre et adéquate pour faire des économies de courant.*

- En confirmant la donnée on passe automatiquement à l'unité suivante à programmer. Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**) il est possible de choisir une autre unité à programmer et puis de répéter les opérations décrites ci-dessus.

- A la fin de la programmation, en confirmant la dernière valeur, on revient au menu 4 automatiquement.

On peut alors copier la programmation du premier jour sur les autres jours où l'on désire avoir les mêmes horaires de capacité opérationnelle de l'appareil.

- Avec les touches (**PD1**) et (**PD2**) il est possible de souligner le menu 4-9 Copie, puis d'appuyer sur (**PD3**) pour entrer dans ce menu.

4-9 COPIE

Par défaut le lundi est le jour d'origine et le mardi est par contre celui de destination; il suffit donc d'appuyer plusieurs fois sur pour copier tous les jours que l'on désire programmer.

- A la fin, appuyer sur ESC pour revenir au menu 4.

Si l'on veut prévoir une programmation différente pour chaque jour, il faut procéder comme l'indique le paragraphe 4-2 pour chaque journée. Si l'on désire avoir un jour d'inactivité, il suffit de laisser tous les temps d'allumage et d'extinction sur 00.00 comme réglage dans le jour de repos.

- Once timer programming has been completed, push ESC to go back to main menu.

alarmes

Cet appareil est muni d'un système de contrôle électronique qui sert non seulement à gérer toutes les fonctions opérationnelles, mais aussi à vérifier si le fonctionnement est correct pour tous les composants.
Si une anomalie se produit dans le cas d'une certaine fonction, celle-ci est enregistrée et/ou affichée à l'aide d'un message d'alarme dans la page-écran principale.

ATTENTION
Il peut y avoir une alarme à cause d'un usage de l'appareil qui n'est pas correct; dans ce cas, il suffit de corriger la façon dont on se sert de l'appareil pour résoudre le problème.

Certaines alarmes sont affichées uniquement, mais mémorisées dans le système, parce qu'elles n'influent pas sur le fonctionnement de l'appareil, surtout du point de vue de la sûreté de l'opérateur et des choses ou des personnes qui se trouvent dans les parages de la machine. Ces alarmes reportent le symbole "A".
D'autres alarmes, qui indiquent des anomalies ayant trait à la sûreté ou au fonctionnement correct d'une partie de l'appareil, sont affichées par contre et enregistrées avec la date et l'heure d'intervention. Ces alarmes peuvent bloquer la partie présentant une anomalie et elles reportent le symbole "ABP".
Seules certaines alarmes causent un blocage total de l'appareil et elles reportent le symbole "ABT".

Alarmes de type "A"

„TEMPORISATION GR.1",
Cause
Cette alarme se déclenche quand on exécute une distribution sur le groupe 1 à l'aide de la touche P5 de distribution continue pendant plus de 120 secondes.
Effet
Extinction du groupe; appuyer sur DEL sur l'affichage pour effacer l'alarme.

„TEMPORISATION GR.2",
Cause
Cette alarme se déclenche quand on exécute une distribution sur le groupe 2 à l'aide de la touche P5 de distribution continue pendant plus de 120 secondes.
Effet
Extinction du groupe; appuyer sur DEL sur l'affichage pour effacer l'alarme.

„TEMPORISATION GR.3“,

Cause

Cette alarme se déclenche quand on exécute une distribution sur le groupe 3 à l’aide de la touche P5 de distribution continue pendant plus de 120 secondes.

Effet

Extinction du groupe; appuyer sur DEL sur l’affichage pour effacer l‘alarme.

„TEMPORISATION GR.4“,

Cause

Cette alarme se déclenche quand on exécute une distribution sur le groupe 4 à l’aide de la touche P5 de distribution continue pendant plus de 120 secondes.

Effet

Extinction du groupe; appuyer sur DEL sur l’affichage pour effacer l‘alarme.

„TEMPORISATION VAPEUR“,

Cause

Cette alarme se déclenche pendant la distribution de la vapeur à l’aide du dispositif MCS, si la sonde de température du lait n‘atteint pas 30°C en 60 secondes.

Effet

Blocage de la distribution de la vapeur; appuyer sur DEL sur l’affichage pour effacer l‘alarme.

Alarmes de type “ABP”

„TEMPORISATION CHAUDIÈRE“,

Cause

Cette alarme se déclenche quand la chaudière n‘a pas atteint la température de 40 °C dans les 10 minutes qui suivent l‘allumage.

Effet

Blocage du chauffage de la chaudière; appuyer sur la touche DEL sur l’affichage pour annuler l‘alarme.

„SONDE CHAUDIÈRE INTER.“

Cause

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température de la chaudière est hors limites.

Effet

Blocage du chauffage de la chaudière ; appuyer sur la touche DEL sur l’affichage pour annuler l‘alarme.

„SONDE CHAUDIÈRE HORS LIMITES“

Cause

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température de la chaudière est hors limites.

Effet

Blocage du chauffage de la chaudière ; appuyer sur la touche DEL sur l’affichage pour annuler l‘alarme.

„TEMP. CHAUDIÈRE ÉLEVÉE“

Cause

Cette alarme se déclenche quand la température de la chaudière est hors limites, au-dessus de 127,5°C.

Effet

Blocage du chauffage de la chaudière ; appuyer sur la touche DEL sur l’affichage pour annuler l‘alarme.

„SONDE VAPEUR INTER.“

Cause

Cette alarme se déclenche quand la sonde du MCS est hors limites.

Effet
Blocage de la fonction MCS; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„SONDE VAPEUR HORS LIMITES“

Cause
Cette alarme se déclenche quand la sonde du MCS est hors limites.
Effet
Blocage de la fonction MCS; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„TEMPORISATION SONDE GR.1“

Cause
Cette alarme se déclenche quand le gr. 1 n'a pas atteint la température de 50 °C dans les 5 minutes qui suivent l'allumage.
Effet
Blocage du chauffage du groupe 1; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„SONDE GR.1 INTERROMPUE“

Cause
Cette alarme se déclenche quand la sonde de température du groupe 1 est hors limites.
Effet
Blocage du chauffage du groupe 1; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„SONDE GR.1 HORS LIMITES“

Cause
Cette alarme se déclenche quand la sonde de température du groupe 1 est hors limites.
Effet
Blocage du chauffage du groupe 1; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„TEMP GR.1 ÉLEVÉE“

Cause
Cette alarme se déclenche quand la température du groupe 1 a dépassé les 120°C.
Effet
Blocage du chauffage du groupe 1; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„TEMPORISATION SONDE GR.2“

Cause
Cette alarme se déclenche quand le gr. 2 n'a pas atteint la température de 50 °C dans les 5 minutes qui suivent l'allumage.
Effet
Blocage du chauffage du groupe 2; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„SONDE GR.2 INTERROMPUE“

Cause
Cette alarme se déclenche quand la sonde de température du groupe 2 est hors limites.
Effet
Blocage du chauffage du groupe 2; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„SONDE GR.2 HORS LIMITES“

Cause
Cette alarme se déclenche quand la sonde de température du groupe 2 est hors limites.
Effet
Blocage du chauffage du groupe 2;

appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„TEMP GR.2 ÉLEVÉE“

Cause

Cette alarme se déclenche quand la température du groupe 2 a dépassé les 120°C.

Effet

Blocage du chauffage du groupe 2; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„TEMPORISATION SONDE GR.3“

Cause

Cette alarme se déclenche quand le gr. 3 n'a pas atteint la température de 50 °C dans les 5 minutes qui suivent l'allumage.

Effet

Blocage du chauffage du groupe 3; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„SONDE GR.3 INTERROMPUE“

Cause

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température du groupe 3 est hors limites.

Effet

Blocage du chauffage du groupe 3; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„SONDE GR.3 HORS LIMITES“

Cause

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température du groupe 3 est hors limites.

Effet

Blocage du chauffage du groupe 3; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„TEMP GR.3 ÉLEVÉE“

Cause

Cette alarme se déclenche quand la température du groupe 3 a dépassé les 120°C.

Effet

Blocage du chauffage du groupe 1; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„TEMPORISATION SONDE GR.4“

Cause

Cette alarme se déclenche quand le gr. 4 n'a pas atteint la température de 50 °C dans les 5 minutes qui suivent l'allumage.

Effet

Blocage du chauffage du groupe 4; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„SONDE GR.4 INTERROMPUE“

Cause

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température du groupe 4 est hors limites.

Effet

Blocage du chauffage du groupe 4; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„SONDE GR.4 HORS LIMITES“

Cause

Cette alarme se déclenche quand la sonde de température du groupe 4 est hors limites.

Effet

Blocage du chauffage du groupe 4; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage

pour annuler l'alarme.

„TEMP GR.4 ÉLEVÉE“

Cause

Cette alarme se déclenche quand la température du groupe 4 a dépassé les 120°C.

Effet

Blocage du chauffage du groupe 4; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme.

„CONT. VOL. GR.1 EN PANNE“,

Cause

Cette alarme se déclenche quand, pendant une distribution sur le groupe 1, le contrôle électronique ne reçoit pas d'impulsions du débitmètre correspondant à ce groupe.

Effet

Il faut arrêter la distribution en appuyant manuellement sur le même état que celui qui est utilisé pour la distribution en cours.

„CONT. VOL. GR.2 EN PANNE“,

Cause

Cette alarme se déclenche quand, pendant une distribution sur le groupe 2, le contrôle électronique ne reçoit pas d'impulsions du débitmètre correspondant à ce groupe.

Effet

Il faut arrêter la distribution en appuyant manuellement sur le même état que celui qui est utilisé pour la distribution en cours.

„CONT. VOL. GR.3 EN PANNE“,

Cause

Cette alarme se déclenche quand, pendant une distribution sur le groupe 3, le contrôle électronique ne reçoit pas d'impulsions du débitmètre correspondant à ce groupe.

Effet

Il faut arrêter la distribution en appuyant manuellement sur le même état que celui qui est utilisé pour la distribution en cours.

„CONT. VOL. GR.4 EN PANNE“,

Cause

Cette alarme se déclenche quand, pendant une distribution sur le groupe 4, le contrôle électronique ne reçoit pas d'impulsions du débitmètre correspondant à ce groupe

Effet

Il faut arrêter la distribution en appuyant manuellement sur le même état que celui qui est utilisé pour la distribution en cours.

„TEMPORISATION NIVEAU“,

Cause

Cette alarme se déclenche quand le système de régulation automatique du niveau n'arrive pas à rétablir la quantité d'eau dans la chaudière au niveau de travail prévu, dans les délais programmés.

Effet

Blocage du système de mise à niveau automatique; appuyer sur la touche DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme et faire repartir le système de mise à niveau automatique.

„NIVEAU DE SÛRETÉ “,

Cause

Cette alarme se déclenche quand le niveau de l'eau dans la chaudière descend au-dessous du seuil de sûreté.

Effet

Blocage du chauffage de la chaudière; appuyer sur DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme. Si l'alarme se répète s'adresser au service technique autorisé.

„SÉR. GRINDER EN PANNE",

Cause

Cette alarme se déclenche quand la machine à café et le grinder qui y est branché n'arrivent pas à dialoguer entre eux (fonction GCS).

Effet

Blocage de la régulation automatique du grinder; appuyer sur DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme. Si l'alarme se répète s'adresser au service technique autorisé et utiliser la touche de distribution continue momentanément.

„TRANSMISSION SÉRIELLE CAISSE EN PANNE",

Cause

Cette alarme se déclenche quand la machine à café et le cash system qui y est branché n'arrivent pas à dialoguer entre eux.

Effet

Blocage de toutes les distributions de café; appuyer sur DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme. Si l'alarme se répète s'adresser au service technique autorisé.

„PERTE DE DONNÉES",

Cause

Cette alarme se déclenche quand on a une perte de données dans l'EEPROM, autrement dit lorsqu'on perd tous les réglages prévus au moment de l'installation et la machine recommence à travailler avec les données réglées en usine; appuyer sur DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme et s'adresser au service technique autorisé.

„HORLOGE EN PANNE",

Cette alarme se déclenche quand le module à l'intérieur de l'horloge ne fonctionne pas, si bien que le temporisateur est désactivé automatiquement, s'il est actif; appuyer sur DEL sur l'affichage pour annuler l'alarme. Si l'alarme se répète s'adresser au service technique autorisé.

Alarmes de type "ABT"

„SÉRIEL CPU EN PANNE",

Cause

Cette alarme se déclenche quand la transmission sérielle entre la fiche électronique du panneau avant et celle de puissance ne permet plus de dialogue.

Effet

Blocage total de l'appareil; Si le problème persiste après une tentative de remise à zéro de l'appareil à l'aide de l'interrupteur général, il faut s'adresser au service technique autorisé.

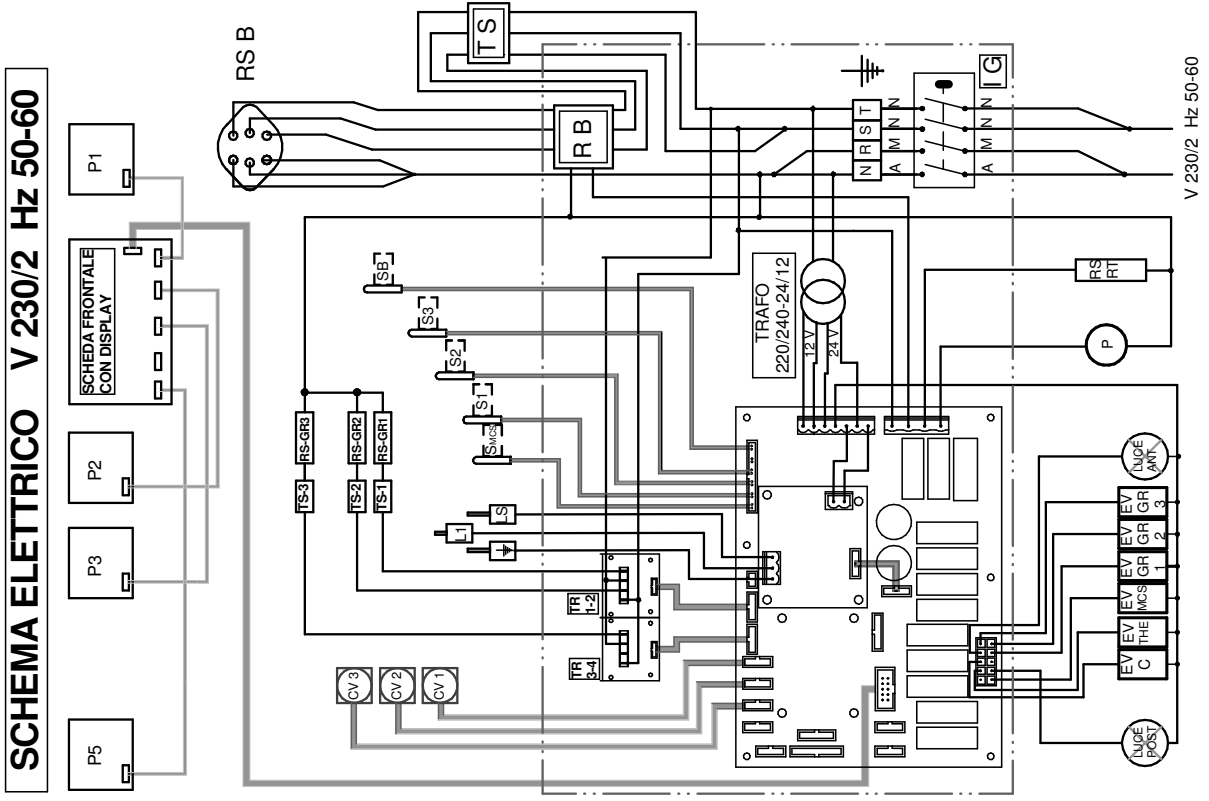
„ALARME 24V ",

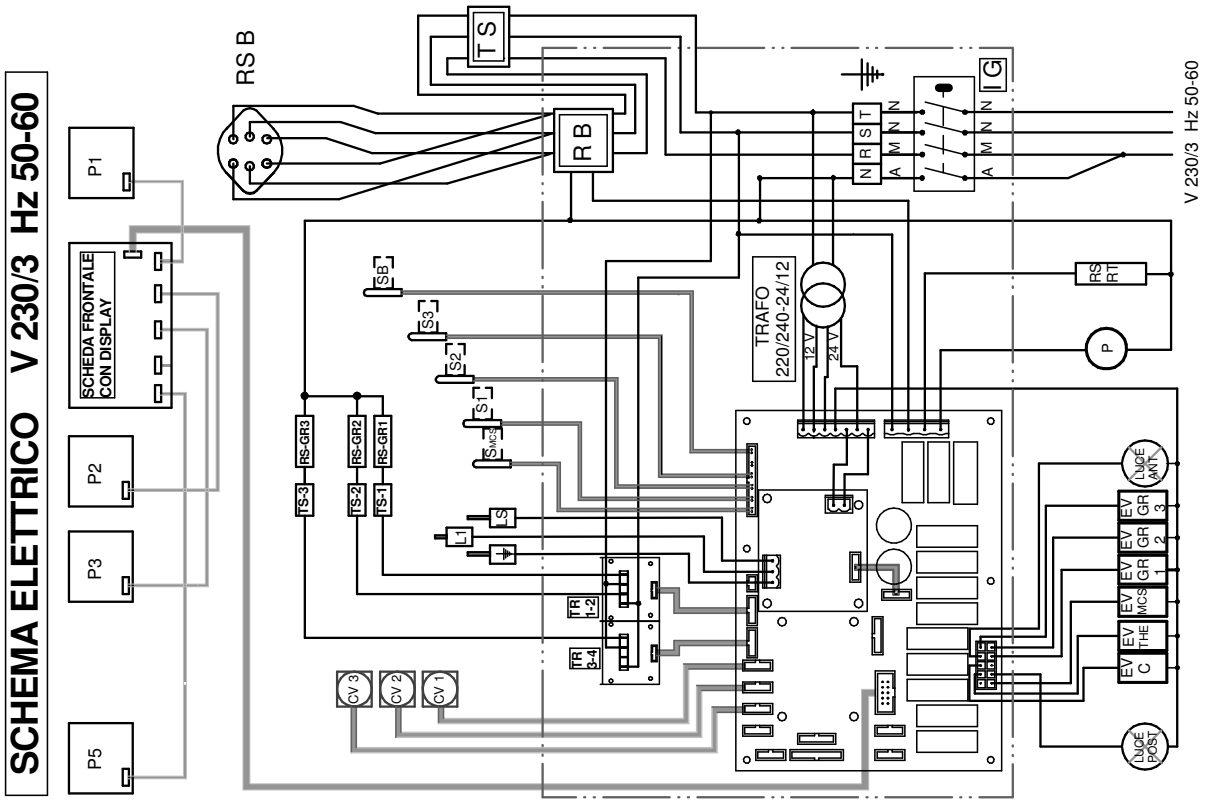
Cause

Cette alarme se déclenche quand le voltage de 24 Volt manque, alors qu'il est nécessaire au fonctionnement de toutes les périphériques internes.

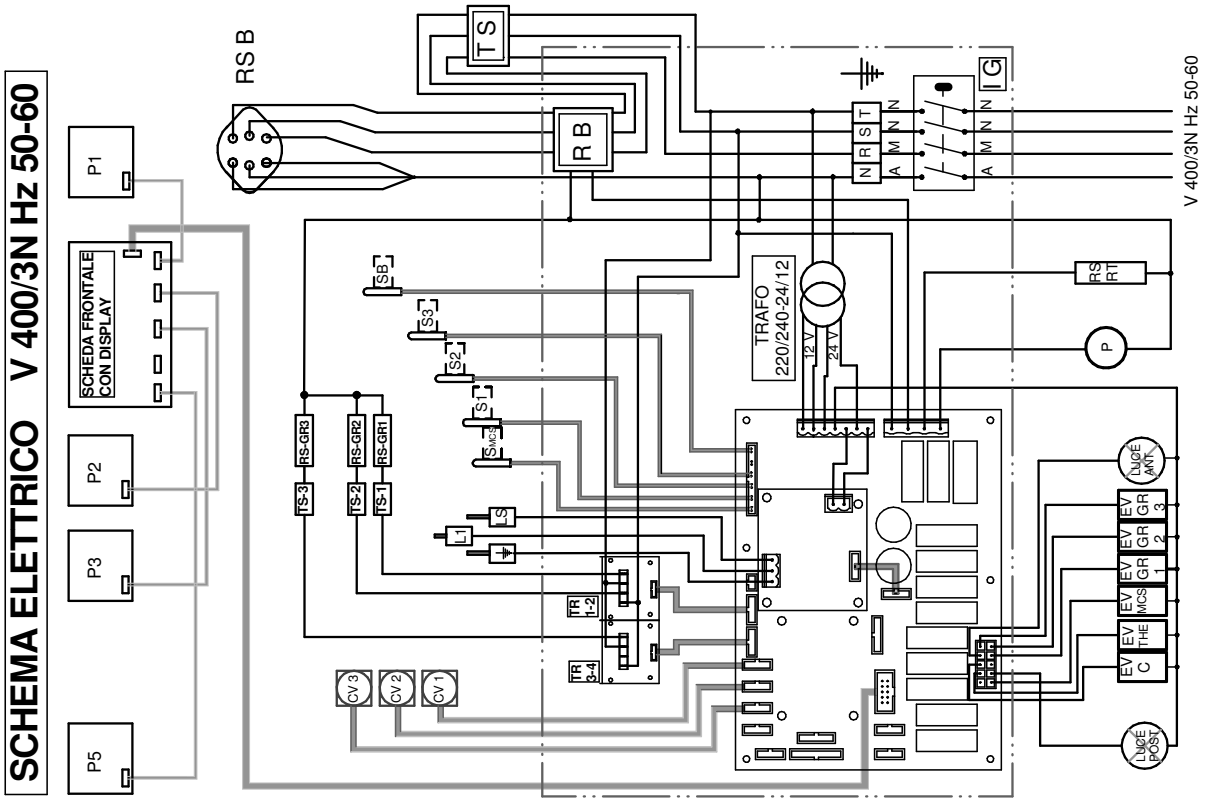
Effet

Blocage total de l'appareil; Si le problème persiste après une tentative de remise à zéro de l'appareil à l'aide de l'interrupteur général, il faut s'adresser au service technique autorisé.


SCHEMA ELETTRICO V 230/2 Hz 50-60
P1
P2
P3
P5
SCHEDA FRONTALE CON DISPLAY
RS B
TS
RB
N R S T
A M N N
A M N N
IG
V 230/2 Hz 50-60
TRAFO 220/240-24/12
12 V
24 V
RS RT
P
SB
S3
S2
S1
SMCS
RS-GR3
RS-GR2
RS-GR1
TS-3
TS-2
TS-1
LS
L1
TR 1-2
TR 3-4
CV 3
CV 2
CV 1
LUCE ANTI
EV GR 3
EV GR 2
EV GR 1
EV MCS
EV THE
EV C
LUCE POST


SCHEMA ELETTRICO V 230/3 Hz 50-60
P1
P2
P3
P5
SCHEDA FRONTALE CON DISPLAY
RS B
R B
T S
V 230/3 Hz 50-60
TRAFO 220/240-24/12
12 V
24 V
RS RT
P
SB
S3
S2
S1
S4
LS
L1
RS-GR3
RS-GR2
RS-GR1
TS-3
TS-2
TS-1
TR 1-2
TR 3-4
CV 3
CV 2
CV 1
LUCE ANT
EV GR 3
EV GR 2
EV GR 1
EV MCS
EV THE
EV C
LUCE POST

schema elettrico • wiring diagram • schaltpläne • esquema eléctrico • schéma électrique



DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'DIRETTIVA 2006/42/EC

La sottoscritta società:
DALLA CORTE S.R.L.
Con sede in:
Via Zambeletti, 10
Baranzate (MI) ITALY

Dichiara che la macchina per caffè espresso:
E' conforme ai requisiti essenziali della Direttiva 2006/42/EC ed alla legislazione nazionale che la recepisce, avendo seguito la seguente procedura di valutazione di conformità:

Norma UNI 9887, ISPSEL rev. 95

L'insieme a pressione è composto da una caldaia dotata di dispositivi di sicurezza e regolazione, utilizzato per la preparazione rapida di caffè espresso, vapore ed infusi.

L'insieme soddisfa anche le seguenti Direttive Comunitarie:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

EEC CONFORMITY DECLARATION ACT 2006/42/EC

The undersigned:
DALLA CORTE S.R.L.
with premises at:
Via Zambeletti 10, Baranzate (Milan), ITALY

Declares that:
the espresso coffee machine has been projected and manufactured in conformity with Directive 2006/42/EC and relevant national law, in accordance with the following norm for conformity evaluation:

UNI 9887, ISPSEL rev. 95

The pressure element is composed of a boiler with safety devices and regulation, used for the quick preparation of espresso, steam and infusions.

The pressure element conforms to the EEC directive:

2006/42/EC - 2006/95/CE - 2004/108/EC

EWG KONFORMITÄTSERKLÄRUNG RICHTLINIE 2006/42/EG

Der Unterzeichner:
DALLA CORTE S.R.L.
mit Sitz in:
Via Zambeletti 10, Baranzate (Mailand), ITALIEN

erklärt dass:
Die Espresso-Kaffeemaschine gemäß der Richtlinien 2006/42/EG und entsprechenden nationalen Gesetzen gemäß den folgenden Normen zur Konformitätsbewertung projektiert und hergestellt wurde:

UNI 9887, ISPSEL rev. 95

Die Druckelemente bestehen aus einem Boiler mit Sicherheitseinrichtungen und Regulierung für die schnelle Zubereitung von Espresso, Dampf und Infusionen.

Das Druckelement entspricht der EWG-Richtlinie:

2006/42/EG - 2006/95/EG - 2004/108/EG

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

Fabricante: DALLA CORTE S.R.L.
Con domicilio social en:
Via Zambeletti 10, Baranzate
(Milan), ITALY

La máquina de café espresso es conforme a lo dispuesto en las siguientes normas:

Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas: EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3 :2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2 :1997 + A1:2001 + A2:2008

Directiva 2006/95/CE sobre Baja Tensión, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas: EN 60335– 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A 13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A1 1:2006 + A2:2008 + A12:2010, EN 62233:2008
En Milán (Italia), a 21 de abril de 2011

El Presidente del Consejo de Administración
Paolo Dalla Corte

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant: DALLA CORTE S.R.L.
Adresse du siège:
Via Zambeletti 10, Baranzate
(Milan), ITALY

La machine à café expresso est conforme aux prescriptions des normes suivantes:

2004/108/EC Directive compatibilité électromagnétique avec application des parties/clauses suivantes des normes harmonisées: EN 61000-3-2:2006 + A1:2009 + A2:2009, EN 61000-3-3:2008, EN 55014-1:2006 + A1:2009, EN 55014-2:1997 + A1:2001 + A2:2008

2006/95/CE Directive basse tension avec application des parties/clauses suivantes de normes harmonisées: EN 60335– 1:2002 + A1:2004 + A11:2004 + A12:2006 + A2:2006 + A13:2008, EN 60335-2-75:2004 + A1:2005 + A11:2006 + A2 2008 + A12:2010, EN 62233:2008

Milan, Italie, le 21 avril 2011
Le Président du Conseil d'Administration
Paolo Dalla Corte

2002/96/EC

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente il prodotto consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energie e di risorse.

INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC

This product must not be disposed of as urban waste at the end of its working life. It must be taken to a special waste collection centre licensed by local authorities or to a dealer providing this service. Separate disposal of the product will avoid possible negative consequences for the environment and for health resulting from inappropriate disposal, and will enable the constituent materials to be recovered, with significant savings in energy and resources.

ANWEISUNG FÜR DIE RICHTIGE ENTSORGUNG DES PRODUKTS GEMÄSS DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG

Dieses Produkt darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Restmüll entsorgt werden. Es muss in einer Entsorgungsstelle für Sonderabfälle, die von den örtlichen Behörden genehmigt ist oder bei einem Händler, der diese Dienstleistung anbietet, abgegeben werden. Eine getrennte Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Konsequenzen für Umwelt und Gesundheit, die aus einer unangemessenen Entsorgung entstehen und ermöglicht, dass die Inhaltstoffe mit beachtlichen Einsparungen an Energie und Ressourcen wiederverwertet werden können.

ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO DE CONFORMIDAD CON LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE

Al final de la vida útil del producto, este no deberá eliminarse junto con los residuos urbanos. Deberá entregarse al centro de recogida selectiva especial del Ayuntamiento o bien a una empresa que ofrezca servicios semejantes. Eliminar por separado el producto evita posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud que pudieran derivarse de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales que lo componen, con la finalidad de obtener un importante ahorro de energía y recursos.

INSTRUCTIONS POUR UNE ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC

À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec des ordures ménagères.
Il peut être remis aux centres chargés du ramassage sélectif prévus par les administrations communales ou bien chez des détaillants garantissant ce service. Le fait d'éliminer le produit séparément permet d'éviter des conséquences négatives possibles sur l'environnement et sur la santé dérivant d'un traitement inadéquat; ceci permet également de récupérer les matériels dont il est fait pour garantir une économie importante d'énergie et de ressources.

Dalla Corte S.r.l.

Via Zambeletti, 10

20021 Baranzate (Milan)

Italy

Phone: +39.02.45 48 64 43

+39.02.376 23 98

Fax: +39.02.39 32 14 40

info@dallacorte.com

www.dallacorte.com

Z-0003 manual evo2